bottin
Gourmand
MAGAZINE

NOUVELLE FORMULE NOUVELLE

9

Spécial Italie
PASTA
LE GOÛT AUTHENTIQUE DES GRANDS CLASSIQUES

C'est l'heure du
GOÛTER
Financiers, madeleines, choux... Les «QUATRE-HEURES» chics par nos grands pâtissiers

SAVOUREZ L'AUTOMNE
avec Christophe Adam, Yves Camdeborde, Julien Duboué, Giuseppe Feleppa, Jean-Paul Hévin, Denny Imbroisi, Régis et Jacques Marcon, Giuseppe Messina, Christophe Michalak

La leçon de dressage de Michel Roth autour des gambas

CHAUD... LES COCOTTES !
MIJOTEZ, MITONNEZ, FRICASSEZ... DANS LA PURE TRADITION



juillet août septembre 2016 • 7,90 € • Bottin Gourmand N°9 • Spécial Italie – Chaud... les cocottes !

BEL : 8,90€ - DOM/S : 10,90€
L 15361 - 9 - F: 7,90 € - RD







• JUILLET AOÛT SEPTEMBRE 2016



UN SIÈCLE D'EXCELLENCE

COGNAC XO & ESSENCE D'ORANGE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Qui vivra péchera !

Plus mécréant que jamais, *Bottin Gourmand magazine* vous incite à faire péter les bouchons des flacons (avec modération, tout de même) en cette rentrée qui célèbre comme à l'accoutumée le travail de nos vignerons à prix canons avec la foire aux vins.

Toujours dans le péché, nous vous invitons à succomber à la tentation gourmandise avec nos cadors du sucré : Christophe Adam, Jean-Paul Hévin, Juliette Lalbaltry, Christophe Michalak, Yann Couvreur…

Comme c'est l'automne, croquez dans la pomme avec Michel Roth ou appuyez sur le champignon avec Régis Marcon, mais, là encore, le risque zéro n'existe pas si on vous surprend **en pleine extase.**

Pour ceux qui raffolent de bonne chère, c'est le chasseur Camdeborde qu'il vous faut. À vos risques et périls, car sa terrasse au carrefour de l'Odéon est un pousse-au-crime par **tant de plaisirs servis.**

À l'heure du démon de midi, jouez l'Italie ! Rien de telle qu'une bonne soirée pasta entre amis avec Denny Imbroisi, Giuseppe Messina et Giuseppe Feleppa pour fêter l'Empire romain, **entre grandeur et décadence.** Sans parler de nos cocottes avec lesquelles on fricote !

Tant de lieux de débauche en un seul numéro. Ce *Bottin*, quel festin… Une pure tuerie ! Mais, de nos jours, il n'est pas à mettre entre toutes les mains. Pourtant, rien de sulfureux, c'est juste délicieux !

Notre religion au BG ? La foi dans votre et notre palais.

David Bachoffer & Philippe Quintin
Rédacteurs en chef
contact@bottingourmand.com



Photo de couverture : ***Alexandre Réty***
Dressage : ***Michel Roth***
Assiette ronde en porcelaine, D. 27 cm, Secret de Gourmet.



Plateau tournant en ardoise, H. 0,5 cm, D. 34 cm, 14,99 €, **Alinéa.**



Carrelage en grès cérame, 60 x 60 cm, 117,60 €, **Ornamenta.**

Jouer de la craie

Noir, c'est noir, mais il y a de l'espoir ! Surtout à l'heure de faire sa rentrée, entre cahiers, stylos et ardoises. C'est dit, c'est écrit, à vous d'œuvrer !

Tablette de chocolat saveur chocolat-café, 70 g, 8,50 €, **Mast Chocolates, Maison Gourmet.**

Lampe « Cartoon » réalisée à partir de pièces de verre recyclées, détournées, sablées à la main, H. 45 cm, 190 €, **WA.DE.BE.**

Tabouret 2 tiroirs « Télégraphe », en bois naturel chêne fumé, 42 x 36 x 57 cm, 199,46 €, **Comptoir de Famille®.**

« Box Mania » (existe en noir, beige et chocolat), 1 l, 8,20 €, **Luminarc.**

Tableau magnétique en ardoise noir mat, poudré, 30/32 cm, disponible dans toutes les lettres de l'alphabet, 24,90 €, **Idéecadeau.**





Marque-place « Bonbon », rose ou bleu ciel, 5 cm, 2,75 € les 6, **Zoé Confetti.**



Jouer de la craie *(la suite)*



Table en ardoise « Baguette », 160 x 85 cm, 1 691 €, **Magis.**

Tableau rectangulaire en bois peint et ardoise, L. 220 cm, l. 80 cm, 355 €, **Athezza.**

Buffet en bois, L. 89 cm, P. 35 cm, H. 105 cm, 455 €, **Amadeus.**

Pot à pâtes en porcelaine avec couvercle hermétique en bambou et film ardoise, 11 x 25,5 cm, 30 €, **Sibo Homeconcept.**

Plateau gourmand en ardoise « Basalt », 29 x 13,4 cm, 17,50 €, **Revol.**

Réfrigérateur combiné froid dynamique DynaCool « Blackboard », H. 2011 mm, L. 600 mm, P. 675 mm, 2 012 €, **Miele.**

Plat de service en forme de pagaie en bois de sheesham et insertion en ardoise, H. 1,5 cm, l. 38 cm, D. 30,5 cm, 80 €, **The Just Slate Company.**

Console design en ardoise et pieds en chêne, L. 100 cm, l. 25 cm, H. 75 cm, 790 €, **Opossum Design.**



MAISON MARTIN MOREL
COLLECTION AW15
www.maisonmartinmorel.com

Se tenir à carreau

Petits ou grands, pleins ou ajourés, c'est le moment de filer droit, mais tout débordement peut s'avérer gourmand !



Savon beurre salé ou doux, 250 g, 9,60 €, **Mas du Roseau.**

« Mormor Blue Bowl Large » en porcelaine, D. 23 cm, H. 9 cm, l. 1,5 cm, 55 €, **Normann Copenhagen.**

Tablier « Khana », 100 % lin, 85 €, **Caravane.**

Boîte à pain en métal gris, noir et blanc, 32,5 x 21 x 11,5 cm, 40 €, **Present Time.**

Chaise DKW « Wire Chair », H. 84 cm, L. 50 cm, P. 52,5 cm, 488 €, **Vitra.**

Tasse à café « Helio » en porcelaine, H. 6,4 cm, D. 10 cm, 6,90 €, **Habitat.**

Nappe en lin lavé à carreaux XL Blanc-Marine, 140 x 250 cm, 129 €, **Linge Particulier.**

Rouleau en papier washi, 15 mm x 10 m, 3,19 €, **Masking Tape.**

Se tenir à carreau
(la suite)

Chaise en acier chromé ou laqué bleu ardoise « Brick 23 », assise et dossier en parchemin tressé teinté gris, H. 81 cm, l. 47 cm, P. 51 cm, 462 €, **Gervasoni™.**

Lampadaire « Light Catcher », L. 43 cm, H. 146 cm, P. 20 cm, 1 970 €, **Roche Bobois.**

Centre de table « Twitable » en métal et porcelaine, H. 36 cm, D. 34 cm, 149 €, **Seletti.**

Chocolat de dégustation pour les amoureux de Paris, 90 g, 5,90 €, **Noir vif et Jacques Bockel.**

Couverts « Damier » en acier inoxydable, couteau/fourchette/cuillère à soupe : 1,92 € ; cuillère à café : 1,52 € ; ménagère 24 pièces : 45,84 €, **Albert de Thiers.**

Coffret de 2 verres à orangeade en cristal soufflé « Jardin d'Eden », H. 14,5 cm, 140 €, **Christofle.**

Tabouret « Colour Stool », érable japonais itaya laqué blanc et rose ou blanc et bleu, L. 45 cm, l. 31 cm, H. 43, 510 €, **Scholten & Baijings.**

Sélection par Céline Minot

Sommaire

© Delphine Amar-Constantini

BOTTIN GOURMAND MAGAZINE
EST UNE PUBLICATION DU GROUPE uni éditions
Président : **Bertrand Corbeau**
Directrice générale : **Véronique Faujour**
Assistante de la direction générale : **Marine Lalire**

Pour toute question sur votre abonnement : N° Cristal 09 69 32 34 40
(Appel non surtaxé, de 8h30 à 17h30 du lun. au ven.)
Par courrier : Uni-éditions, BP 40211, 41103 Vendôme Cedex
www.bottingourmand.com

Rédacteurs en chef :
David Bachoffer & Philippe Quintin
Direction artistique : **Camille Rochette**
Assistante : **Céline Minot**
Journaliste stagiaire : **Claire Carisey**
Secrétaire de rédaction : **Judith Nouvion**

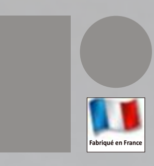
Publicité :
22, rue Letellier, 75739 Paris Cedex 15
Tél. : 01 43 23 45 72
Directeur exécutif : **Olivier Meinvielle**
Directrice du back office : **Nadine Chachuat**
Tél. : 01 43 23 16 84
Directrice de la publicité : **Isabelle Lecapitaine**
Tél. : 01 43 23 16 96
Directeur de clientèle : **Laurent Neveu**
Tél. : 01 43 23 16 83
Directeur commercial : **Jean-Luc Samani**
Directeur ventes au numéro : **Xavier Costes**
Directeur de fabrication : **Éric Thirion**

Impression : **Aubin Imprimeur**,
chemin des Deux-Croix, 86240 Ligugé
N° CPPAP : en cours
Dépôt légal : juillet 2016
N° ISSN : 2274-3561
Distribution : **MLP**

Éditeur :
Groupe Uni-éditions
Siège social : 22, rue Letellier, 75015 Paris
Actionnaire : Crédit Agricole S.A.

Ce numéro comprend 148 pages :
144 pages intérieures foliotées de 3 à 146,
et 4 pages de couverture foliotées 1, 2, 147 et 148.





Le petit marché



De gauche à droite : ***Ashveen, valet de chambre, Jacky, directeur du Comptoir, Caroline, directrice de l'Hôtel Relais Saint-Germain, Stéphane, assistant administratif du chef, Anne-Sophie, femme de chambre, Yves Camdeborde, Julien, son neveu et sous-chef, Manon, chef de partie, Benjamin, commis de cuisine, Azir, cuisinier de l'Avant Comptoir, Éric, responsable de l'Avant Comptoir de la Mer, Simon, commis à l'Avant Comptoir de la Mer, Subhash, le crêpier, Élisabeth, commis de salle, Tipan, plongeur, Audrey, maître d'hôtel du Comptoir, Richard, plongeur, Jerrysan, chef de rang au petit déjeuner, Armand, chef de partie au Comptoir, et Tristan, serveur à l'Avant Comptoir de la Mer.***

de l'automne



L'automne, saison mélancolique s'il en est, présente de très belles couleurs en cuisine : jaune orangé, girolles et cèpes, rouge et carmin, le gibier et les mûres, violet, le navet, blanc aux reflets verts, le canard de Barbarie. Parmi tant d'autres bonnes choses qui marquent la fin des récoltes, des greniers remplis aux celliers fournis, Yves Camdeborde nous fait l'immense honneur, avant les premiers frimas, de nous apporter sa chaleur, son talent et ses recettes. Un bonheur n'arrivant jamais seul, le père de la grande cuisine de terroir nous ouvre les portes de ses théâtres : arrêt Comptoir !

par David Bachoffer, assisté de Claire Carisey, photographies d'Alexandre Réty



Cèpes

Les cèpes, ou « bolets », poussent dans les forêts de conifères et de feuillus. On reconnaît ces champignons à leur chapeau rond et charnu et leur pied ferme et trapu. C'est la couleur du pied qui détermine si le champignon est comestible ou non : celui-ci doit être de couleur blanche. S'il est brun, le cèpe n'est pas frais et donc indigeste. Choisissez-le avec une mousse de couleur jaune ou verte sous le chapeau.



Encornets

Aussi appelés « calamars », les encornets sont des mollusques à la chair maigre, de couleur blanche et de texture ferme. Pour les choisir frais, soyez attentif à l'aspect de leur peau, elle doit être irisée et ferme au toucher. L'odeur qui s'en dégage doit être iodée, mais pas trop. Quant aux tentacules, ils ne doivent pas se détacher du reste du corps. Cuits ou crus, les encornets doivent être consommés dans les deux jours suivant l'achat. À noter, la dénomination « chipirons » est réservée aux calamars de petite taille (80 pièces par kilo).

Trop facile — Plutôt calé — Pur expert



ESPRIT MER

Encornets et cèpes marinés, salade d'herbes, jus glacé de thé matcha

niveau



PRÉPARATION : 30 MIN • **CUISSON :** 10 MIN
POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

LES ENCORNETS
- 2 encornets entiers
- QS de farine de pois chiche
- QS d'huile d'arachide
- QS de piment d'Espelette
- QS de sel

LA MARINADE
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 citron vert (zestes)
- QS de fleur de sel
- QS de piment d'Espelette

LE JUS AU THÉ MATCHA
- 1 c. à c. de poudre de matcha (10 g)
- 10 cl d'eau

LES CÈPES
- 6 cèpes (2 tiers par pers.)
- QS d'huile d'olive
- QS de beurre

LE DRESSAGE
- QS d'estragon, de cerfeuil, d'aneth et de persil plat
- 1 citron vert (zestes)

Préparation

ÉTAPE 1 : LES ENCORNETS
- Demandez à votre poissonnier de préparer les encornets, les tentacules et le corps doivent être séparés. Nettoyez-les à l'eau. Réservez les tentacules pour les beignets et le corps pour les rouleaux d'encornet.

ÉTAPE 2 : LES ROULEAUX D'ENCORNET
- Préparez la marinade en mélangeant tous les ingrédients.
- Quadrillez (incisez) les corps des encornets à l'aide d'un couteau d'office, cette technique permettra de faire entrer la marinade dans la chair et de les courber à la cuisson.
- Plongez les corps des encornets dans la marinade et faites-les saisir à la plancha environ 30 sec. Durant la cuisson, ils doivent s'enrouler sur eux-mêmes. Retirez-les avec une pince. Détaillez des tronçons de 1,5 cm de largeur et réservez-les sur du papier absorbant.

ÉTAPE 3 : LES BEIGNETS D'ENCORNET
- Roulez les tentacules d'encornet dans la farine de pois chiche, cette farine les rendra plus croustillants à la dégustation. Faites-les frire à l'huile d'arachide durant 1 min, à 170 °C environ, ils doivent être dorés. Au besoin, aidez-vous d'un thermomètre de cuisson. Retirez-les de l'huile puis égouttez-les sur du papier absorbant, salez et ajoutez du piment d'Espelette. Réservez au chaud jusqu'au dressage.

ÉTAPE 4 : LE JUS AU THÉ MATCHA
- Faites bouillir l'eau. Dans un bol, versez la poudre de matcha puis recouvrez-la d'eau. Mixez à vitesse maximale et réservez au frais pour servir bien glacé.

ÉTAPE 5 : LES CÈPES
- Faites-les poêler 1 min dans l'huile d'olive avec du beurre. Laissez refroidir.

ÉTAPE 6 : LE DRESSAGE
- Dans une assiette creuse, déposez des rouleaux d'encornet à côté des cèpes poêlés refroidis. Placez 1 beignet d'encornet que vous saupoudrez de zeste de citron vert. Versez le jus de thé matcha glacé avec parcimonie. Terminez le dressage en disposant les différentes herbes.

Navets

Une trentaine de variétés de ce légume-racine originaire d'Europe de l'Est existent dans le monde, parmi les principales : le navet précoce (le plus connu, rose et blanc), le navet pygmée (au goût fort) et le navet d'automne (cultivé dans les régions nordiques). Pour le choisir, regardez, touchez, sentez. Prenez-le de peau blanche et rose, beau et ferme, avec une légère odeur, jamais forte ni piquante. Préférez toujours les navets de petite taille, les gros ont le désavantage d'être durs et creux.







Canards

La chasse est ouverte, les canards font leur retour dans les assiettes. Si désormais on retrouve ce gibier à l'année sur les étals, il est recommandé de le consommer en automne. La chair du canard se distingue par son goût prononcé et parfumé, et son foie est prisé pour la confection de foie gras. Astuce : pour plumer un canard sauvage sans difficulté, placez-le au frais, les plumes seront plus faciles à retirer. Pensez à le passer également sur une flamme afin de retirer tout le petit duvet.





ESPRIT HÔTEL

Canard rôti, navet orange, épine-vinette, jus de sésame et caillé de brebis

niveau

PRÉPARATION : 40 MIN • **CUISSON :** 15 MIN • **POUR 4 PERSONNES**

Ingrédients

LE CANARD
- 2 filets de canard sur os
- 1 gousse d'ail
- QS d'huile d'olive
- QS de beurre
- QS de branches de thym
- QS de sel et de poivre

LE NAVET
- 1 navet
- QS de jus d'orange
- QS de beurre demi-sel

LA VINAIGRETTE DE SÉSAME
- 60 g de graine de sésame
- 15 cl d'huile de sésame grillé
- 10 g d'encre de seiche
- 1 c. à s. de sauce d'huître

LE DRESSAGE
- 1 yaourt caillé de brebis
- 12 baies d'épine-vinette
- 8 pousses de moutarde
- QS de fleur de sel

Préparation

ÉTAPE 1 : LE CANARD
- Salez et poivrez les filets de canard. Faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile et du beurre, environ 8 min pour qu'ils colorent, côté peau.
- Terminez la cuisson au four. Préchauffez-le à 180 °C. Sur une plaque allant au four, placez les filets de canard dorés, ajoutez 1 gousse d'ail et quelques branches de thym.
- Enfournez pour 5 à 6 min environ. Pour vérifier la cuisson (rosée), piquez la lame d'un couteau dans la chair, elle doit ressortir tiède.
- Laissez reposer 10 min pour obtenir une viande bien tendre.

ÉTAPE 2 : LE NAVET GLACÉ
- Taillez à la mandoline des rondelles de navet de 0,5 cm. Détaillez-y des cercles de 2 cm de diamètre à l'emporte-pièce.
- Dans une casserole, déposez les rondelles de navet, recouvrez-les à hauteur de jus d'orange et ajoutez un morceau de beurre. Laissez cuire à feu doux quelques minutes pour que le navet soit bien fondant. Réservez dans un contenant avec le jus.

ÉTAPE 3 : LA VINAIGRETTE DE SÉSAME
- Mélangez tous les ingrédients. Mixez le tout à vitesse maximale, passez au chinois. Réservez au frais.

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE
- Dans une assiette, dressez 3 rondelles de navet. Dessus, déposez 3 pointes d'épine-vinette réhydratées et 2 pousses de moutarde pour amener de l'acidité.
- Placez un filet de canard préalablement désossé de sorte à ce qu'il soit parallèle aux rondelles de navet. Démoulez le yaourt et détaillez un morceau que vous placez au bord de l'assiette.
- Terminez avec de la fleur de sel sur le canard puis versez quelques points de vinaigrette de sésame.



Girolles

Les girolles, ou « chanterelles », font partie des champignons les plus appréciés des Français. Leur particularité tient à leur forme d'entonnoir et à leur couleur jaunâtre. Si les girolles des pays de l'Est trônent aujourd'hui en nombre sur les étals, on privilégiera toutefois celles du sol français qui sont plus fraîches. Pour les reconnaître, quelques signes à repérer : un pied ferme exempt de taches, velouté et sec au toucher.

Châtaignes

Les châtaignes sont des fruits très riches (180 calories pour 100 g). Pendant longtemps, elles fournissaient l'alimentation de base des pauvres à la place du blé. Parmi les 700 variétés recensées, les plus consommées sont : montagne, marigoule, bouche-rouge, combale, bourrue… On les choisit lourdes et fermes dans une enveloppe brillante et lisse. Pour vous assurer que les châtaignes sont exemptes de vers, faites-les tremper quelques minutes dans l'eau et retirez celles qui flottent.

ESPRIT TERRE

Bouillon de châtaignes, girolles et lard de cochon, œuf parfait, huile de sésame

niveau



PRÉPARATION : 30 MIN • **CUISSON :** 40 MIN
POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 120 g de poitrine de cochon cuite
- 4 œufs
- 80 g de châtaignes crues épluchées
- 1 l de bouillon de volaille
- QS de sel et de poivre
- QS d'huile de sésame

LES GIROLLES

- 120 g de girolles
- QS de beurre
- QS d'huile d'olive

Préparation

ÉTAPE 1 : LA POITRINE DE COCHON

- Détaillez de fines pièces dans la poitrine de cochon. Réservez.

ÉTAPE 2 : LES GIROLLES

- Poêlez les girolles dans du beurre et de l'huile d'olive pendant 1 min environ.

ÉTAPE 3 : LA CUISSON

- Dans le bouillon de volaille, pochez les châtaignes pendant 20 min (maintenez à petit frémissement).
- À la fin de la cuisson, ajoutez les fines tranches de poitrine de cochon et les girolles. Réservez au chaud jusqu'au dressage.

ÉTAPE 4 : L'ŒUF PARFAIT

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 25 min à 64 °C (aidez-vous d'un thermomètre de cuisson).
- Une fois cuits, sortez-les de l'eau puis laissez-les refroidir dans de l'eau glacée jusqu'au dressage.

ÉTAPE 5 : LE DRESSAGE

- Dans une assiette creuse, dressez un œuf poché. Cassez-le et placez-le au centre. Assaisonnez de poivre et de sel.
- Sur le dessus, déposez les tranches de poitrine de cochon, les châtaignes et les girolles. Versez une petite louche de bouillon de volaille.
- Terminez le dressage par un filet d'huile de sésame.



Mûres

Comme les framboises, les mûres se composent de « drupéoles » agglomérées autour d'un réceptacle ; de rouge, elles passent au noir quand elles sont mûres. À choisir, préférez celles que l'on trouve en lisière des forêts, plus acidulées et moins sucrées que celles de culture. Fragiles, il faut les consommer rapidement après les avoir cueillies ou achetées. Elles sont souvent présentées à la vente en barquette de 125 g.

Chevreuil

Le gibier par excellence à consommer dès septembre. Sa chair de couleur rouge sombre se révèle tendre et savoureuse lorsque l'animal est jeune, idéale pour être rôtie ou sautée. Lorsqu'il est plus âgé, sa chair devient plus ferme, délivrant un goût plus fort. Il est alors conseillé de le cuisiner en daube, en civet ou en terrine. Cette viande se trouve aussi bien fraîche que congelée ; dans ce dernier cas, elle dégorge plus d'eau à la cuisson, mais cela n'altère pas ses qualités gustatives. Préférez toutefois les parties nobles, côtelettes et noisettes, prélevées sur le carré et le filet.



ESPRIT COMPTOIR

Filet de chevreuil, gnocchis de persil et voile de crustacés, jus d'écrasé de mûres

niveau

PRÉPARATION : 1 H 30 • **CUISSON :** 1 H • **POUR 4 PERSONNES**

Ingrédients

LES FILETS DE CHEVREUIL ET LE JUS D'ÉCRASÉ DE MÛRES
- 4 filets de chevreuil de 170 g
- 33 cl d'eau
- 12 mûres
- 1 gousse d'ail
- QS d'huile d'olive
- QS de beurre
- QS de branches de thym
- QS de sel et de poivre

LA PURÉE DE PERSIL
- 3 bottes de persil
- QS de sel

LES GNOCCHIS VERTS
- 250 g de pommes de terre agria
- 75 g de farine
- ½ œuf battu
- 20 g de parmesan râpé
- 1 c. à s. de purée de persil (voir recette)
- QS de farine

LE VOILE DE CRUSTACÉS
- 100 g d'eau
- 80 g d'huile d'olive
- 16 g de farine
- 5 g de corail de homard

LE DRESSAGE
- QS de feuilles de shiso
- QS de mûres
- QS d'huile d'olive

Préparation

ÉTAPE 1 : LA PURÉE DE PERSIL
- Cuisez le persil effeuillé à l'eau bouillante salée, environ 7 min. Sortez de l'eau, refroidissez à l'eau glacée et mixez. Salez. Réservez 1 cuillerée pour les gnocchis et le reste pour le dressage.

ÉTAPE 2 : LES GNOCCHIS VERTS
- Cuisez les pommes de terre dans l'eau bouillante salée, environ 20 min, elles ne doivent pas être trop cuites. Épluchez à chaud, passez au tamis pour récupérer la pulpe des pommes de terre. Mélangez avec le reste des ingrédients. Ajoutez à la fin la cuillerée de purée de persil pour colorer la préparation. Farinez le plan de travail, faites des petites boules de pâte, incisez quelques traits au couteau d'office. Roulez-les dans la farine. Réservez.

ÉTAPE 3 : LES FILETS DE CHEVREUIL
- Salez et poivrez les filets. Les saisir à la poêle 5 à 6 min avec de l'huile d'olive et du beurre. Terminez la cuisson au four. Préchauffez-le à 180 °C. Sur une plaque allant au four, placez les filets dorés, ajoutez 1 gousse d'ail, quelques branches de thym et 12 mûres. Enfournez pour 5 à 6 min environ. Retirez les filets de chevreuil pour les mettre à refroidir 10 min afin qu'ils soient plus tendres.

ÉTAPE 4 : LE JUS D'ÉCRASÉ DE MÛRES
- Reprenez la plaque de cuisson des filets, écrasez les mûres à la fourchette. Versez 33 cl d'eau, détachez les sucs de cuisson à la spatule. Faites réduire le tout sur feu vif. Passez au chinois puis réservez au chaud.

ÉTAPE 5 : LE VOILE DE CRUSTACÉS
- Mélangez tous les ingrédients, mixez durant 1 min pour obtenir un mélange homogène. Faites chauffer une poêle antiadhésive. Remplissez un demi-pochon du liquide et versez dans la poêle. Laissez cuire sur feu vif durant 2 min. Quand c'est stable, c'est cuit. Décollez à la spatule. Égouttez puis réservez au sec.

ÉTAPE 6 : LE DRESSAGE
- Cuisez les gnocchis à l'eau bouillante salée. Quand ils remontent, c'est cuit. Égouttez-les et versez un filet d'huile d'olive pour ne pas qu'ils collent.
- Parez les filets de chevreuil pour servir des morceaux bien nets. Dans chaque assiette, déposez 1 filet, 2 grosses virgules de purée de persil, des gnocchis, des pousses de shiso, des mûres coupées en 2 et 3 voiles de crustacés. Terminez avec le jus d'écrasé de mûres.

Le Comptoir – Relais Saint-Germain, c'est l'ambassade bistronomique par excellence. Les clients se pressent à l'heure du déjeuner pour être en tête de file des premiers privilégiés à déployer leur rond de serviette à cette table, brasserie au déjeuner, plus gastronomique avec son menu dégustation en six plats au dîner.



Le Sud-Ouest à Paris

Carrefour de l'Odéon, on ne badine pas avec le produit chez Camdeborde ! Le chef déborde de caractère, d'où une exigence de tous les instants quand, au petit matin, parviennent les premières matières brutes. Huîtres de chez Cadoret, la perle noire, ou spéciale noisette de Charles Rozan pour nourrir l'Avant Comptoir de la Mer ; charcuterie artisanale, cochon noir de Bigorre et cèpes bordelais pour l'Avant Comptoir de la Terre. Dans ces deux annexes, comme à la crêperie ou au Comptoir, la table historique, M. Camdeborde sait comme nul autre que la bonne cuisine passe par de très bons produits. Un sacerdoce chez ce solide gaillard qui rend hommage à ses amis producteurs dans une bande dessinée, *Frères de terroirs*, un tour de France gourmand racontant les légumes d'Annie Bertin en Bretagne ou les fromages de la famille Vandaele au Pays basque… Retour au Relais Saint-Germain où la maison vit pour les clients de l'hôtel ; du petit déjeuner aux dîners dégustations qui vous entraînent aux heures où le carrosse se transforme en citrouille, le bouillant amphitryon est au four et au moulin, veillant sur ses clients et ses employés. « Même si après une ou deux alertes je dois lever le pied, j'ai besoin d'être au cœur de ma maison. » Dernière accolade avant de rejoindre le marché Saint-Germain, le chef supervise le nouveau « corner » qu'il destine à son fils, Baptiste. « Il va se faire la main sur les vins et les bons produits. » Une obsession, chez lui.



Monsieur Constant, c'est mon père spirituel, c'est lui qui m'a tout appris, une rencontre déterminante car jeune, j'aurais pu mal tourner. On s'appelle tous les jours.







À l'Avant Comptoir de la Mer, adossé au mur de graffitis (le véritable livre d'or de la maison), Yves Camdeborde jouit du plaisir de ses convives.

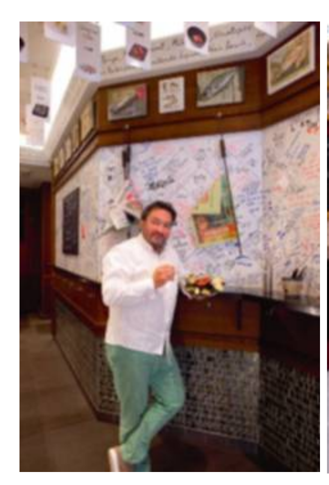
Un chef de caractère

De retour de vacances italiennes – « J'ai marché pendant une semaine, j'avais besoin de me défouler » –, Camdeborde est une centrale nucléaire, un chef en fusion, hyperactif, débordant d'attentions pour ses équipes – « Je les aime trop, je ne devrais pas, c'est une connerie » –, répondant à deux textos en lisant *L'Équipe*, passionné de rugby et actionnaire de la section paloise, son pays. En un mot, Camdeborde déborde : « Cela vient de mon enfance, je pars de très loin. » Fils de paysans, il embrasse le métier de cuisinier car « à mon âge, c'était un métier de pauvre, qui assurait vos repas ». Aujourd'hui, « avec la starisation du métier, on a des fils d'avocat qui choisissent cette voie sans savoir à quel point c'est exigeant ». Sur sa « contribution » au cirque médiatique : « Je ne regrette pas mes cinq années de télé, elles m'ont appris la maîtrise de soi et l'art de prendre la parole. » Bondissant, capable de coups de gueule dantesques, Yves Camdeborde est un homme à fleur de peau, donnant dans l'instinct et l'affect. « Faire le job ne suffit pas, il faut aimer ses clients, ses équipes, on se doit d'être dans le partage émotionnel. » Au rythme des sentiments du maître, les filtres n'existent pas : « Je suis très direct, cela me fait gagner beaucoup de temps. » Des projets ? « Non, j'ai essayé de sortir du quartier Saint-Germain, en gérant la restauration du Parc des Princes notamment, mais je ne peux pas car j'ai besoin de maîtriser tout ce qui porte mon nom, c'est plus fort que moi. » Pas de réservation possible chez le Béarnais, il est 11 h 45, se forme alors sur le trottoir une queue bigarrée entre Japonaises sorties d'un manga, habitants du quartier littéraire et Latinos venus tout droit de L.A. Camdeborde, le fils de paysans palois, a réussi au cœur de Paris.



À 52 ans, j'aime toujours cuisiner, être dans la création, la conception. Même à la maison ou chez des amis, je ne peux pas m'empêcher de mettre mon grain de sel.








Michel Roth à l'ouvrage dans notre studio cuisine.

L'ART DE FAIRE BEAU

Photos d'Alexandre Réty

De retour de croisière à bord du *Lyrial* avec Philippe Rigollot et François Adamski, Michel Roth enquille déjà sur de nouveaux projets. Pour fêter le cinquantième anniversaire du prix Pierre Taittinger, notre chef adulé, lauréat 1985, tiendra la présidence de ce prestigieux événement culinaire. Au programme encore : soutien de Sidaction, parrainé cette année par le chef Guillaume Gomez et présidence du défi culinaire et innovant Iron'Cook (le 19 octobre). Rappelons son implication avec la maison Lenôtre et saluons l'entrée du Bayview dans le cercle très fermé des Grandes Tables de Suisse. Malgré la cadence, le maestro nous fait une fois de plus l'honneur de cuisiner dans notre studio. Au menu pour fêter l'automne, trois recettes de haut vol où les produits de saison, gambas, pigeons et pommes, sont dans tous leurs états ! Trois, deux, un… goûtez !

EN VEDETTE

LA GAMBAS en entrée

Cette grosse crevette de mer qu'on appelle « gambas », de son nom espagnol, appartient à la famille des *Aristeidae*. Disponible toute l'année sur les étals des poissonniers, le fruit de mer voit sa pleine saison commencer en août et se terminer en octobre. Il peut mesurer jusqu'à 20 cm de long (40 cm pour la black tiger, une espèce rare). Une gambas fraîche et de qualité doit avoir un corps ferme et dégager une subtile odeur iodée. La grosse crevette se conserve deux jours au maximum au réfrigérateur et un mois au congélateur.





LE PIGEONNEAU en plat

Ce petit gibier à plumes est apprécié par les gastronomes pour sa chair noble au goût de noisette, et recommandée par les médecins pour sa forte teneur en fer. Le pigeon est comestible dès sa cinquième semaine, une fois sorti du nid. Chez les volaillers, on le trouve sous deux dénominations : le pigeonneau, dont la chair jeune est très tendre, et le pigeon adulte, à la chair plus ferme. Cette « nano-volaille » (450g/pièce) se conserve deux jours au frais, enveloppée dans un linge.





LA POMME en dessert

C'est le moment de faire le plein de pommes et d'en profiter jusqu'à épuisement des réserves. Veillez toutefois à conserver les fruits en cave ou au frais. Si les variétés se distinguent par leur couleur de robe, rouge, verte, bronze ou jaune, en bouche, on les apprécie selon leur goût et leur texture : plus ou moins parfumées, juteuses ou croquantes, acidulées ou sucrées. Pour ne pas s'y perdre, ayez l'œil sur les indications générales : la pomme à croquer ou la pomme à cuire. Dans tous les cas, les choisir fermes, avec une peau lisse et non flétrie.

Les produits de cette rubrique ont été fournis par la Maison Le Delas à Rungis.

LES QUATRE GESTES



Égouttez puis détaillez des cercles de pâte à raviole à l'aide d'un emporte-pièce.



Taillez la moitié de la butternut en rondelles puis faites des pastilles avec un emporte-pièce. Faites-les cuire dans le fumet de poisson.



Avec un couteau d'office, incisez le dos de la gambas en partant du milieu vers l'extrémité pour la couper en 2. Tournez-la puis répétez le geste. Versez le jus de citron, salez et poivrez.



Détaillez les sommités des choux au couteau d'office. Dans une sauteuse, colorez-les à l'huile d'olive, salez et poivrez.



Gambas rôties sur jardin trop chou

PRÉPARATION : 40 MIN • **CUISSON :** 25 MIN • **POUR 4 PERSONNES**

PROGRESSION



L'ENTRÉE

Assiette ronde en porcelaine, D. 27 cm, Secret de Gourmet.

Ingrédients

RAVIOLES DE PÂTE VERTE
• 100 g de farine • 50 g de lait • 1 c. à c. d'huile d'olive • 1 c. à c. de purée d'épinards

COULIS DE GAMBAS
• 100 g de gambas • 2 échalotes • 1 orange • 1 c. à s. de concentré de tomate • 1 dl de fumet de poisson • 1 dl de crème liquide • 2 cl de cognac • 5 cl de vin blanc • 1 jus de citron • 1 brin de romarin • 1 graine de cardamome

BUTTERNUT
• ½ butternut • 50 g de beurre • 20 g de moutarde de Dijon • 1 dl de lait • 30 cl de fumet de poisson • QS de sel

GAMBAS ET CHOUX
• 6 grosses gambas • 150 g de choux colorés en sommités • 1 jus de citron • QS d'huile d'olive • QS de beurre • QS de sel et de poivre

TOASTS
• 12 tranches de pain de mie • QS de beurre clarifié

DRESSAGE
• 1 endive jaune en feuilles • 1 endive rouge en feuilles • QS de sel et de poivre • QS d'huile d'olive • 1 jus de citron

Préparation

ÉTAPE 1 : LES RAVIOLES DE PÂTE VERTE
• Mélangez tous les ingrédients sauf l'huile pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 1 h, recouvert d'un linge. Cuisez la préparation à l'eau salée avec l'huile d'olive. Suivez le geste A

ÉTAPE 2 : LE COULIS DE GAMBAS
• Faites revenir les gambas avec les échalotes émincées quelques minutes sur feu doux, puis ajoutez le concentré de tomate. Flambez avec le cognac (forcez un peu le feu et arrosez). Arrosez du vin blanc et laissez réduire un peu.
• Ajoutez le brin de romarin, l'orange en quartiers et la cardamome. Versez le fumet réduit de moitié, puis la crème, portez à ébullition, retirez du feu, laissez infuser 20 min. Passez au chinois, vérifiez l'assaisonnement, ajoutez 1 jus de citron.

ÉTAPE 3 : LA BUTTERNUT
• Épluchez-la, enlevez la peau et les graines. Réservez la moitié pour la purée. Suivez le geste B
• Préparez la purée avec le ¼ de butternut restant. Faites-la cuire dans le lait, ajoutez 1 pincée de sel. Égouttez, ajoutez le beurre et la moutarde avant de servir puis passez au presse-purée.

ÉTAPE 4 : LES GAMBAS ET LES CHOUX
• Suivez le geste C Faites sauter les gambas 2 min avec du beurre et de l'huile d'olive.
• Suivez le geste D

ÉTAPE 5 : LES TOASTS DE PAIN
• Coupez finement les tranches de pain de mie, détaillez des petits disques à l'emporte-pièce puis faites-les dorer au beurre clarifié.

ÉTAPE 6 : LE DRESSAGE
• Assaisonnez les feuilles d'endive avec de l'huile d'olive, 1 jus de citron, salez, poivrez. Avec une cuillère, dressez 1 trait de purée de butternut et 1 trait de coulis de gambas. Au centre de l'assiette, déposez 1 raviole de pâte verte. Sur la purée, disposez les sommités de choux en damier. Dressez tout autour 3 demi-gambas. Terminez en intercalant les toasts de pain, les pastilles de butternut et les feuilles d'endive.

niveau

Pigeons d'automne

PRÉPARATION : 50 MIN • **CUISSON :** 30 MIN • **POUR 4 PERSONNES**



PROGRESSION

LE PLAT

Assiette plate « Atelier » en céramique, D. 27 cm, Secret de Gourmet.

LES QUATRE GESTES



A Enroulez les salsifis autour de baguettes chinoises. Placez-les au four à 50 °C jusqu'à ce qu'ils sèchent. Cuisez le reste dans le bouillon de volaille. Coupez-en 2 dans le sens de la longueur et le reste en biseau puis lustrez-les au beurre.



B Levez les suprêmes de pigeon de l'os puis réservez.



C Effeuillez les gros poireaux.



D Sur les demi-salsifis, dressez des points de purée de maïs. Déposez à la pince à épiler des éclats de pop-corn aux côtés des salsifis en biseau et des sifflets de poireau. Placez sur un côté de l'assiette.

Ingrédients

VIANDE
- 4 suprêmes de pigeon sur os • 2 cl d'huile de noisette • 10 g de noisettes torréfiées Cazette • QS de sel et de poivre

SAUCE GINGEMBRE
- 2 dl de jus de volaille
- 20 g de gingembre haché • 1 c. à s. de miel
- 1 c. à s. de vinaigre de xérès • 5 g de poivre du Sichuan
- QS de sel et de poivre

LÉGUMES
- 400 g de salsifis
- 2 gros poireaux
- 4 minipoireaux
- 2 dl de bouillon de volaille
- QS de beurre
- QS de sucre en poudre

DRESSAGE
- 100 g de purée de maïs
- QS de chips de gingembre
- QS de croustillants de salsifis
- QS de pop-corn

Préparation

ÉTAPE 1 : LA SAUCE AU GINGEMBRE
- Dans une casserole, réalisez un caramel avec le miel, puis ajoutez le gingembre haché. Après une légère coloration, déglacez au vinaigre de xérès, ajoutez le jus de volaille et le poivre du Sichuan.
- Rectifiez l'assaisonnement et réservez.

ÉTAPE 2 : LES LÉGUMES
- Préchauffez le four à 80 °C. Coupez la moitié des salsifis, non épluchés, en lamelles fines.
- Suivez le geste A Réservez.
- Coupez les gros poireaux en 2 dans la longueur et les petits en sifflets.
- Cuisez-les au beurre, avec du sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.
- Effeuillez les gros poireaux.

ÉTAPE 3 : LES PIGEONS
- Salez et poivrez les suprêmes de pigeon sur os, faites-les revenir dans un sautoir avec de l'huile de noisette. Laissez-les bien colorer jusqu'à cuisson rosée. Laissez reposer pour qu'ils soient plus tendres et juteux.
- Suivez le geste B

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE
- Suivez les gestes C et D
- Au centre de l'assiette, déposez les poireaux dans la longueur. Dressez dessus 2 suprêmes de pigeon. Déposez les rouleaux de salsifis en quinconce. Puis terminez par les chips de gingembre et un éclat de pop-corn. Parsemez le bord de l'assiette de noisettes torréfiées Cazette et d'un trait de sauce au gingembre.

LES QUATRE GESTES



Tournez les pommes au couteau en leur donnant une forme de bouchon (gardez la queue et la peau du dessus).



Videz-les par le dessous à l'aide d'une cuillère parisienne pour retirer tous les pépins.



Mélangez tous les ingrédients préalablement hachés pour obtenir une pâte homogène puis farcissez les pommes par le dessous à l'aide d'une poche à douille.



À l'aide d'un couteau, faites des petits trous dans la pomme. Coupez les pistaches en biseau, puis piquez-les tout autour de la pomme.

niveau



Pommes de pin pistache aux écorces de caramel

PRÉPARATION : 1 H • **CUISSON :** 30 MIN • **POUR 4 PERSONNES**

PROGRESSION



LE DESSERT

Assiette rectangulaire en porcelaine, « Vague », L. 34 cm, Secret de Gourmet.

Ingrédients

• 4 pommes reinettes

SIROP DE CUISSON DES POMMES

• 250 g de sucre en poudre • 0,75 l d'eau
• 2 gousses de vanille
• 4 anis étoilés
• 3 clous de girofle
• 1 bâton de cannelle

GARNITURE DES POMMES

• 25 g de noisettes en poudre • 25 g de noix concassées • 20 g de pignons torréfiés • 30 g d'amandes en poudre
• 8 abricots secs en petits morceaux • 25 g de pistaches torréfiées
• 40 g de beurre pommade
• 30 g de sucre glace

SAUCE CARAMEL

• 125 g de sucre en poudre • 125 g de crème liquide • 25 g de beurre

DRESSAGE

• 2 petits cèpes • 4 anis étoilé • QS de pistaches vertes émondées
• 2 gousses de vanille

Préparation

ÉTAPE 1 : LES POMMES

• Suivez les gestes A et B

ÉTAPE 2 : LE SIROP DE CUISSON DES POMMES

• Fendez les gousses de vanille dans la longueur et grattez les grains à la pointe du couteau. Puis mettez-les dans une casserole.
• Ajoutez 3 clous de girofle, le bâton de cannelle, l'anis, le sucre et l'eau. Posez sur feu doux, portez doucement à ébullition et laissez frémir 5 min. Réservez ¼ pour la cuisson des cèpes.

ÉTAPE 3 : LA GARNITURE DES POMMES

• Suivez le geste C

ÉTAPE 4 : LA CUISSON

• Disposez les pommes dans un plat à four suffisamment haut et recouvrez les pommes du sirop de cuisson des pommes. Cuisez au four à 160 °C pendant 2 h. Égouttez-les.
• Suivez le geste D

ÉTAPE 5 : LA SAUCE CARAMEL

• Dans une casserole, caramélisez le sucre jusqu'à 180 °C et déglacez avec la crème. Faites bouillir pendant 10 sec, puis ajoutez le beurre. Laissez refroidir à température ambiante.

ÉTAPE 6 : LE DRESSAGE

• Faites revenir les cèpes dans le jus de cuisson des pommes.
• Dans l'assiette, déposez un pochoir en forme d'écorce et tapissez-le de sauce caramel. Retirez le pochoir. Dessus, disposez une pomme au four, ½ cèpe, 1 anis étoilé et 1 demi-gousse de vanille imbibés de sirop.

Tout savoir sur… Christophe Adam

par Claire Carisey

INSPIRATIONS

Au Cœur des Saveurs de Frédéric Bau lui fait découvrir le mélange des saveurs et des textures, mais le chef nuance : « Ce sont plutôt les ouvrages sur l'architecture qui m'inspirent. » Mais si le travail du pâtissier breton s'assimile autant à l'art, c'est parce que le créateur aime le beau, « ce qui est graphique », un goût hérité de son papa photographe : « Je pense que son métier m'a influencé, tout comme les années 1980. » Une époque qu'il adore tant son design était « dans l'air du temps. » Le style Adam, c'est Stan Smith®, jean Levi's®, veste Febvay, « une marque made in France ». Énergique, toujours à 100 km/h, Adam ne cesse d'apprendre en terrain nouveau : « Avant j'adorais le Japon, mais j'avoue que depuis que j'ai découvert le Canada, en juin 2016… » Affaire à suivre…

GÉNIE CHOU

L'Éclair de Génie ? Un concept efficace : le monoproduit. « À ce jour, il existe 207 parfums d'éclairs ! » Flash-back : l'aventure s'esquisse en décembre 2012, première boutique dans le Marais, à Paris. Effet boomerang, les ouvertures se multiplient, le concept s'exporte hors de France, « 9 adresses à Paris, 2 à Milan, 1 à Moscou. Et dès la rentrée, la gare du Nord aura aussi la sienne ! » Mais encore ? « Les Corners, en Asie ! Cinq au Japon, 5 à Hongkong et pourquoi pas en Europe, aux USA et aux Émirats arabes unis ! » Près de 1 700 000 éclairs ont été vendus dans le monde, le chiffre d'affaires de 2015 s'élève à 5 millions d'euros ! Ce qu'il faut booker : le Labo de fabrication (au 18, rue de la Banque, 75002) ouvre ses portes au public à partir de 60 € la visite de 30 minutes !

CHEF PEOPLE

Sa participation en tant que jury dans l'émission télé diffusée sur France 2 *Qui sera le prochain grand pâtissier ?* ne l'a pas laissé de marbre : « Je n'en fais plus aujourd'hui, c'est fini, mais c'était vraiment génial, une pure récréation, quand j'y repense, on a bien rigolé ! » Il ne faudrait pas insister beaucoup pour qu'il accepte un nouveau projet ! Et la radio ? « J'adorerais ! » À bon entendeur !

ADAM VS MICHALAK

Amis et rivaux depuis décembre 1996. Leur rencontre s'est passée chez Fauchon. « Depuis, on se tire la bourre, à l'image de Ducasse et Robuchon, mais on s'adore, Christophe est un fou qui connaît tout de tout. Son Fantastik fraise/pistache est une tuerie ! » Le tandem complice a créé Le Club des Sucrés qui réunit l'élite de la pâtisserie.

« FRESH NEWS »

Publication le 15 septembre 2016 de *Puissance 10* chez Alain Ducasse Édition. Le principe ? Dix produits déclinés en dix recettes, 10 x 10 = 100 recettes ! « Ce livre évoque de super moments avec les cinq personnes de l'équipe de fabrication ! » Rina Nurra à la photographie, Marion Chatelain au stylisme, Élise aux recettes, Karine à l'intendance. Le projet aura duré six mois, « dont vingt jours de séances photo ». Le résultat est là : « J'en suis fier. La première personne à qui je l'offrirai, ce sera mon papa. » Son prix, 29 €, en fait un beau cadeau !

UNE ENVIE DE…

… concrétiser ses rêves. « Je vais ouvrir un restaurant-café rue Vivienne à Paris d'ici la fin de l'année. » L'Éclair de Génie-Le Café à la gare du Nord ouvrira quant à lui mi-octobre, 80 places assises pour déguster éclairs, club-sandwichs et autres gourmandises ! Adam voit grand sans prendre la grosse tête pour autant. « Être sérieux sans se prendre au sérieux. » Bravo maestro.



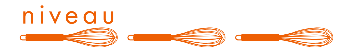
« L'amande a disparu. J'ai voulu retravailler ce classique de la pâtisserie française avec de la noix de pécan, mon fruit sec préféré. »

Paris-Brest pécan citron

Pécan sur la couronne ! Le Paris-Brest de Christophe Adam prend les couleurs de l'automne avec une pâte à choux fourrée à la crème de noix de pécan.

Paris-Brest pécan citron

niveau



PRÉPARATION : 1 H 45
REPOS : 1 NUIT
CUISSON : 30 MIN
Pour 6 personnes (3 paris-brest)

Ingrédients

LA MARMELADE DE CITRON
- 200 g de citrons de Menton
- 200 g de sucre cristallisé
- 50 g d'eau

LE PRALINÉ PÉCAN
- 96 g de noix de pécan
- 64 g de sucre en poudre

LA CRÈME PÉCAN
- ½ feuille de gélatine
- 1 jaune d'œuf
- 25 g de beurre
- 100 g de lait
- 20 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 20 g de sucre en poudre
- 10 g d'amidon de maïs

LA PÂTE À CHOUX
- 125 g de beurre
- 125 g de farine
- 5 œufs
- 125 g d'eau
- 125 g de lait
- 5 g de sucre
- 3 g de sel
- 150 g de noix de pécan hachées

MONTAGE ET DRESSAGE
- Poudre scintillante effet pailleté or

Préparation

ÉTAPE 1 : LA MARMELADE DE CITRON
- La veille, faites blanchir les citrons dans de l'eau bouillante pendant 5 min. Coupez-les en rondelles, puis plongez-les dans 50 g d'eau. Laissez-les tremper toute la nuit.
- Le jour même, mettez le tout dans une casserole avec le sucre. Portez à ébullition et laissez cuire 1 h en remuant de temps en temps. Augmentez légèrement le feu et laissez mijoter 35 min. Vérifiez la consistance en faisant couler quelques gouttes de marmelade sur une coupelle très froide, elles doivent se figer rapidement. Réservez au frais.

ÉTAPE 2 : LE PRALINÉ PÉCAN
- Préchauffez le four à 180 °C. Mettez les noix de pécan sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pendant 7 min. Laissez refroidir.
- Dans une casserole, faites cuire le sucre à sec sur feu doux pour obtenir un caramel. Débarrassez sur un tapis en silicone et laissez refroidir. À l'aide d'un blender, mixez le caramel et les noix de pécan jusqu'à l'obtention d'une pâte et débarrassez. Réservez pour la réalisation de la crème pécan.

ÉTAPE 3 : LA CRÈME PÉCAN
- Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites blanchir le jaune d'œuf en le fouettant avec le sucre en poudre et l'amidon de maïs. Faites bouillir le lait et la crème liquide dans une casserole, puis versez sur le jaune blanchi en mélangeant bien. Remettez le tout dans la casserole et laissez cuire 4 min à feu doux sans cesser de remuer. Incorporez le praliné et la gélatine essorée. Lorsque la crème est à 40 °C, ajoutez le beurre en petits dés et mixez. Réservez.

ÉTAPE 4 : LA PÂTE À CHOUX
- Mettez le beurre, le sel, le lait, l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez progressivement la farine en fouettant bien afin d'éviter la formation de grumeaux. Une fois la farine incorporée, remettez la casserole sur feu doux et remuez à l'aide d'une spatule pendant 2 min afin de rendre la pâte homogène sans excès d'humidité.
- Hors du feu, ajoutez 4 œufs 1 par 1 en mélangeant énergiquement. Dressez la pâte en 3 couronnes de 8 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille unie n°10. Battez l'œuf restant à la fourchette, badigeonnez-en les couronnes avec un pinceau, puis parsemez-les de noix de pécan hachées. Enfournez et laissez cuire à 180 °C pendant 30 min. Laissez refroidir.

ÉTAPE 5 : LE DRESSAGE
- Coupez les couronnes en 2 dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau-scie. Étalez une fine couche de marmelade de citron sur la moitié inférieure de chaque couronne, puis pochez la crème pécan par-dessus à l'aide d'une poche à douille cannelée F8. Déposez délicatement la partie supérieure de la couronne sur la crème pécan et saupoudrez les paris-brest de poudre scintillante effet pailleté or à l'aide d'un tamis.

Tarte caramel pécan

niveau

PRÉPARATION : 1 H 30
REPOS : 12 H
CUISSON : 12 MIN
Pour 6 personnes

Ingrédients

LE PRALINÉ PÉCAN
- 1,392 kg de noix de pécan
- 928 g de sucre en poudre

LE GLAÇAGE PRALINÉ • 2 feuilles de gélatine • 160 g de chocolat de couverture Jivara lactée 40 % • 210 g de nappage neutre • 600 g de praliné pécan
- 70 g de crème liquide à 35 % de M.G.

LA CRÈME PÉCAN • 1 feuille de gélatine
- 2 jaunes d'œuf • 40 g de sucre en poudre
- 20 g d'amidon de maïs • 120 g de praliné pécan • 50 g de beurre • 200 g de lait
- 40 g de crème liquide à 35 % de M.G.

LA PÂTE SUCRÉE • 195 g de farine T55
- 85 g de sucre glace tamisé • 20 g de sucre vanillé • 1 œuf • 130 g de beurre pommade
- 25 g d'amandes en poudre • 15 g de noisettes en poudre • 2 g de sel fin

LES NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES
- 180 g de noix de pécan entières
- 90 g de sucre glace

LE CARAMEL SEC
- 200 g de sucre en poudre

LE DRESSAGE • 150 g de praliné pécan
- 100 g de noix de pécan entières décortiquées • QS de feuilles d'or

Préparation

ÉTAPE 1 : LE PRALINÉ PÉCAN
- Préchauffez le four à 180 °C. Mettez les noix de pécan sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez 7 min. Laissez refroidir. Dans une casserole, faites cuire le sucre à sec sur feu doux pour obtenir un caramel. Débarrassez sur un tapis en silicone et laissez refroidir. À l'aide d'un blender, mixez le caramel et les noix de pécan jusqu'à l'obtention d'une pâte et débarrassez. Réservez 600 g de ce praliné pour le glaçage praliné, 120 g pour la crème pécan et 150 g pour le montage.

ÉTAPE 2 : LE GLAÇAGE PRALINÉ
- Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Faites bouillir la crème, puis ajoutez la gélatine essorée. Hachez le chocolat de couverture, mettez-le dans un cul-de-poule, puis versez la crème chaude dessus. Émulsionnez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Faites fondre le nappage neutre et ajoutez-le. Ajoutez les 600 g de praliné pécan, puis laissez reposer 12 h.

ÉTAPE 3 : LA CRÈME PÉCAN
- Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites blanchir les jaunes d'œuf en les fouettant avec le sucre en poudre et l'amidon de maïs. Faites bouillir le lait et la crème liquide dans une casserole, puis versez sur les jaunes blanchis en mélangeant bien. Remettez le tout dans la casserole et laissez cuire 4 min à feu doux sans cesser de remuer. Incorporez 120 g de praliné et la gélatine essorée. Lorsque la crème est à 40 °C, ajoutez le beurre en petits dés et mixez. Réservez.

ÉTAPE 4 : LA PÂTE SUCRÉE
- Mettez tous les ingrédients sauf l'œuf dans la cuve d'un batteur muni de la feuille. Sablez bien l'ensemble, ajoutez l'œuf et battez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Formez une boule, puis aplatissez-la. Filmez-la et réservez 2 h au frais.
- Préchauffez le four à 160 °C. Foncez la pâte sucrée bien froide dans un moule à tarte. Faites cuire 12 min. Retirez du four lorsque le fond de tarte a bien coloré et laissez-le refroidir.

ÉTAPE 5 : LES NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES
- Mettez les ingrédients dans une casserole. Sur feu doux, mélangez jusqu'à ce que les noix caramélisent. Débarrassez sur une feuille de papier cuisson et laissez refroidir.

ÉTAPE 6 : LE CARAMEL SEC
- Dans une casserole, faites fondre le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel. Lorsqu'il atteint une belle couleur, versez-le sur une feuille de papier cuisson. Laissez figer et refroidir. Quand il est dur, brisez-le pour obtenir de jolis éclats.

ÉTAPE 7 : LE DRESSAGE
- Garnissez le fond de tarte d'une couche de praliné pécan d'environ 150 g, puis d'une couche de crème pécan. Mixez le glaçage praliné à 35 °C à l'aide d'un mixeur plongeant, puis versez-le sur la surface de la tarte. Décorez en disposant les noix de pécan entières caramélisées et des morceaux de noix de pécan. Ajoutez quelques éclats de caramel et des pointes de feuille d'or.

Puissance 10 - 10 ingrédients = 100 possibilités
de Christophe Adam, photographies de Rina Nurra, stylisme de Marion Chatelain, à paraître le 15 septembre 2016, Alain Ducasse Édition, 29 €.



> Le caramel, c'est une passion qui me renvoie à mes racines bretonnes. Associé à la noix de pécan, j'adore !

Tarte caramel pécan

Sur un lit de praliné, recouvert de crème et d'un glaçage à la noix de pécan, la tarte du génie se révèle fondante et craquante à la fois.



La machine à expresso

par Alexis Chenu
Photographies de Stéphane Babic
Illustrations de Pauline Guillet

Biologiste de formation, spécialiste des questions de biodiversité, Emmanuel Buschiazzo parcourt le monde, de la Nouvelle-Zélande au Canada, en passant par la Californie où il tombe amoureux des « coffee shop ». La lecture d'un ouvrage sur « comment monter son "coffee shop" » amorce son retour en France en 2013. Sa nouvelle passion le conduit tout droit à la Caféothèque de Paris (IVe), temple du café parisien, au Café Pinson (Xe) puis au Pavillon des Canaux (XIXe) où il fait ses preuves de « barista ». « Barista » ? Un terme italien désignant les artistes du café et les pros de la machine à expresso qui révolutionnent depuis bientôt cinq ans en France la tasse de comptoir en travaillant le café des meilleurs terroirs. Pour *Bottin Gourmand magazine*, le garçon s'est plié au jeu de la meilleure machine à expresso du moment et nous gâte avec ses recettes de chef.

Le must de la machine à expresso

1



Jouez la personnalisation des boissons. Certaines machines permettent de définir et d'enregistrer ses boissons préférées. Pour les amis de passage, un profil invité est parfois disponible, trop chic !

2



Optez pour la connectivité. De plus en plus de percolateurs peuvent être commandés à distance. Vidéos, mode d'emploi, tout est hyper intuitif. Et piloter son café à quelques mètres fait son petit effet devant les invités !

3



Privilégiez un écran tactile le plus large possible pour un pilotage facile. Lecture optimale, menu intuitif, un jeu d'enfant !

4



Choisissez une machine au broyeur performant. Les systèmes les plus efficaces proposent jusqu'à 13 crans de réglage pour la mouture, permettant d'affiner le rendu et la qualité de l'expresso.

5

Ne négligez pas le caractère silencieux de la machine, optez pour un appareil discret.

6



Pensez pratique. Tout doit vous faciliter la vie : bac à grains et réservoir d'eau accessibles, collecteur de marc qui s'ôte facilement…

7

Choisissez l'épaisseur de lait. Grâce à une mollette placée sur la carafe de lait, vous pouvez varier l'épaisseur de la mousse d'un cappuccino ou d'un *latte macchiato*. Ceux qui connaissent les règles du « latte art » peuvent se réjouir d'avance, cette machine est faite pour eux !

8



Misez sur le design.

9



Pensez contenance. Avec une capacité de 2 l de réservoir d'eau, vous devriez être tranquille pour un bon moment.

10



Jouez la diversité. Certaines machines offrent de faire de bons cafés, mais aussi de bons chocolats.

	modèles	fonctions	prix
	RIVIERA & BAR Expresso broyeur automatique PRO CE837A La plus authentique	Adaptée au café en grains ou moulu comme en dosettes, la machine propose 5 réglages de température, décline 18 qualités de finesse et pense pratique avec un mode automatique ou manuel, un mode économie d'énergie, un réservoir d'eau de 2 l et une panoplie d'accessoires bien utiles (kit de nettoyage, pichet à lait, filtre à eau…).	799 €
	PHILIPS Saeco PicoBaristo La plus compacte	Un design alléchant tout en inox et au format mini (42 cm de haut sur 21 cm de large), idéal pour les cuisines. Tour de force : son broyeur à grains en céramique qui permet 10 moutures différentes. Au total, 11 variétés de boissons à sélectionner depuis un écran LCD et une batterie de détails facilitant le quotidien : réglage de la longueur du café, réalisation de deux cafés simultanément…	869 €
	MELITTA Caffeo Varianza La plus gourmande	Pas de connexion mobile pour cette machine cubique, mais un écran tactile proposant 6 recettes préprogrammées (dont 4 différentes de café) et 6 autres via la fonction « recettes ». Outre les réglages d'intensité du café, de finesse de mouture et de température de l'eau, l'innovation tient au réservoir « My Bean Select », muni d'une cuillère et qui permet la préparation d'un café avec d'autres grains que ceux présents dans le réservoir principal.	899 €
Le choix du chef	DE'LONGHI PrimaDonna Elite La plus high-tech	« La PrimaDonna Elite de De'Longhi, l'équivalent des machines pros pour les particuliers. » En apparence un robot classique, mais dont la connectivité vient révolutionner le quotidien. Doté d'un écran tactile couleur XXL de 4,3 pouces téléguidable depuis son smartphone via l'appli « Coffee Link », vous pouvez choisir à distance 21 boissons ! Le plus : la possibilité de personnaliser ses boissons en créant jusqu'à 6 profils et de paramétrer ses préférences.	1 699 €
	JURA Z6 Aluminium La plus précise	Comme l'horlogerie suisse, la mécanique de la marque Jura est d'une précision redoutable. Son dernier modèle, la Z6, avec sa façade tout en aluminium, est digne des meilleurs bars à cafés. Avantage : un procédé d'extraction ingénieux servant le café en 10 niveaux d'intensité, avec expressos et *ristretti* (cafés serrés) parfaits et la possibilité de régler la température du lait et de sa mousse pour cappuccinos et *latte machiato*.	2 299 €

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 144 •



Expresso tonic

niveau



PRÉPARATION : 10 MIN • **POUR 1 PERSONNE**

INGRÉDIENTS
- 3 glaçons
- 1 double expresso
- 1 bouteille d'eau tonique type Schweppes

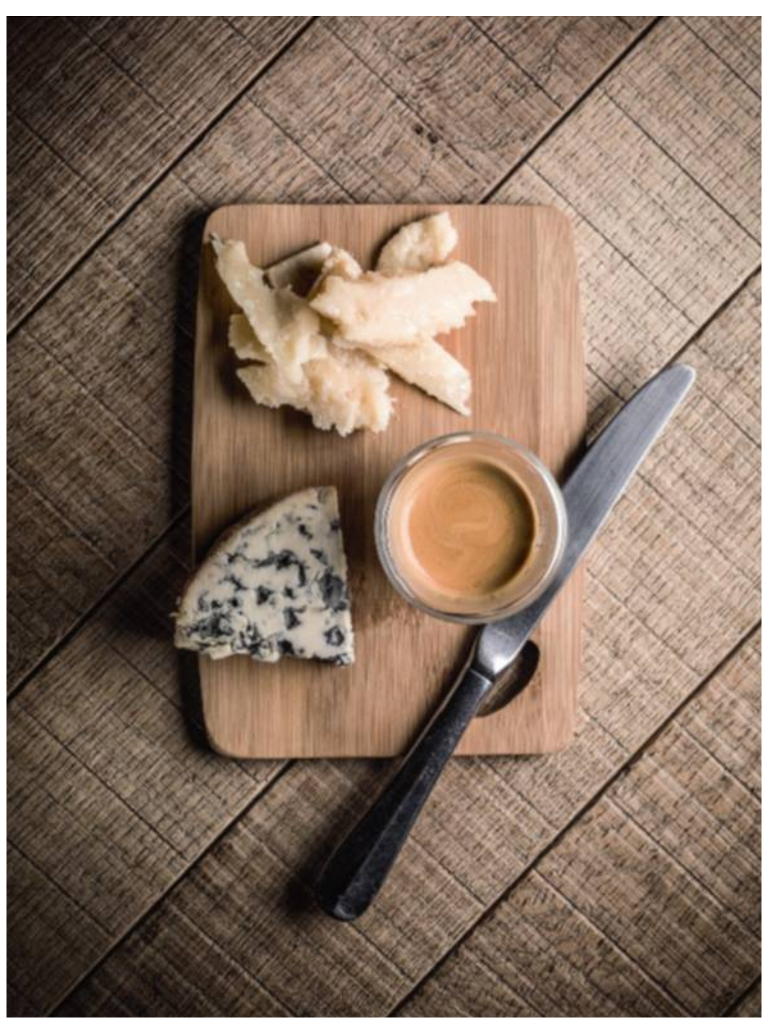
LE DRESSAGE
- 2 ou 3 cerises

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 : LE DOUBLE EXPRESSO
- Réglez la finesse de mouture pour obtenir 50 ml en un temps d'extraction d'environ 20 à 25 sec. Faites couler un double expresso dans un récipient. Laissez refroidir quelques instants.

ÉTAPE 2 : LE COCKTAIL
- Après avoir placé des glaçons dans une coupe, remplissez-la aux 2/3 d'eau tonique bien fraîche. Complétez avec le double expresso en le versant au centre, doucement. Laissez décanter la préparation quelques secondes.

ÉTAPE 3 : LE DRESSAGE
- Avant la dégustation, mélangez délicatement à l'aide d'une cuillère. Servez le cocktail accompagné de quelques cerises.



Café et fromages

niveau



PRÉPARATION : 15 MIN • **POUR 2 PERSONNES**

INGRÉDIENTS
- 1 expresso
- ¼ de fourme d'Ambert
- Brisures de parmesan

PRÉPARATION

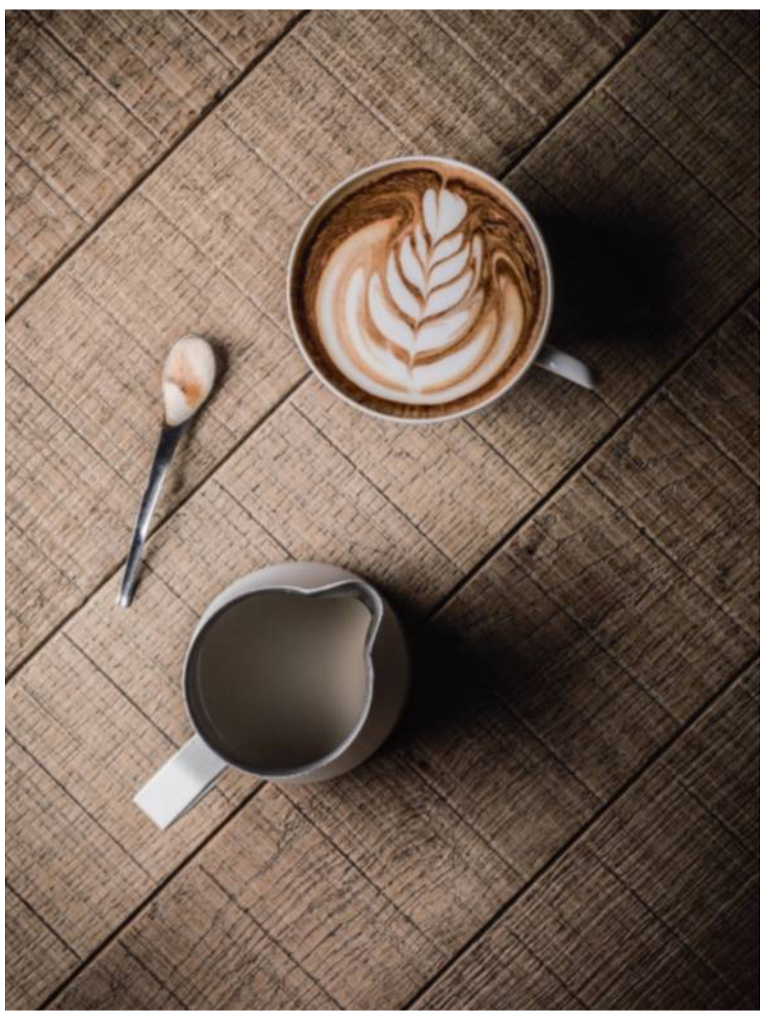
ÉTAPE 1 : LE CAFÉ
- Coulez un expresso (25 cl en 20 à 25 sec), extraction à 9 bars de pression en continu.

ÉTAPE 2 : LE DRESSAGE
- Sur une planche, dressez ¼ de fourme d'Ambert et quelques brisures de parmesan. Placez-y l'expresso chaud.

« Il n'est pas nécessaire de tremper le fromage pour révéler les arômes du café, je conseille d'en boire une gorgée puis de manger. »







Cappuccino

niveau


PRÉPARATION : 10 MIN • **POUR 1 PERSONNE**

INGRÉDIENTS • 1 café expresso
• 20 cl de lait entier

LE DRESSAGE
• 1 g de cacao en poudre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 : L'EXTRACTION
• Faites couler un expresso dans une tasse moyenne (environ 25 ml en 20 à 25 sec).

ÉTAPE 2 : LA MOUSSE DE LAIT
• Mettez le lait entier froid dans le « LatteCrema System » de la machine. Chauffez le lait de façon à obtenir une mousse finement aérée. Récupérez-la dans un pichet préalablement chauffé et faites briller la surface du lait en effectuant de légères rotations avec le pichet.

ÉTAPE 3 : LE DESSIN
• Pour la tulipe, saupoudrez l'expresso de cacao en poudre. Inclinez la tasse et versez le lait sur le café à environ 7 cm de hauteur. À demi-tasse, descendez le pichet au niveau de la surface, maintenez le débit et poussez le lait vers le fond de la tasse pour créer une base blanche à la surface du café. Relevez le pichet, puis verser à nouveau le lait à la surface et à 1 cm de distance de la première tache blanche en poussant le lait en son centre. La première tâche se mettra en arc de cercle (1 feuille de la tulipe). Recommencez et finissez en soulevant le pichet vers le fond pour dessiner la fleur et la tige.



Affogato al caffè

niveau


PRÉPARATION : 10 MIN • **POUR 1 PERSONNE**

INGRÉDIENTS
• 1 boule de glace à la vanille
• 1 double expresso serré

LE DRESSAGE
• 1 tranche de pain d'épice

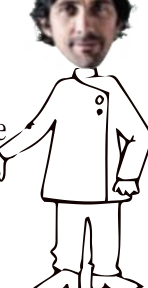
PRÉPARATION

ÉTAPE 1 : LA COMPOSITION
• Formez une belle boule de glace à la vanille et déposez-la dans une tasse (plus grande que celle à expresso). Placez la tasse sous la machine à café et faites couler un double expresso serré (double *ristretto*) directement dessus. Réglez la mouture pour obtenir environ 30 ml de café en 15 à 20 sec.

• **ÉTAPE 2 : LE DRESSAGE**
Servez l'*affogato al caffè* avec des morceaux de pain d'épice. Cette boisson dessert peut également se déguster à la cuillère ou à la paille.



« J'utilise un café brésilien pour ses arômes de fruits exotiques et de chocolat, il renforce le côté gourmand. »

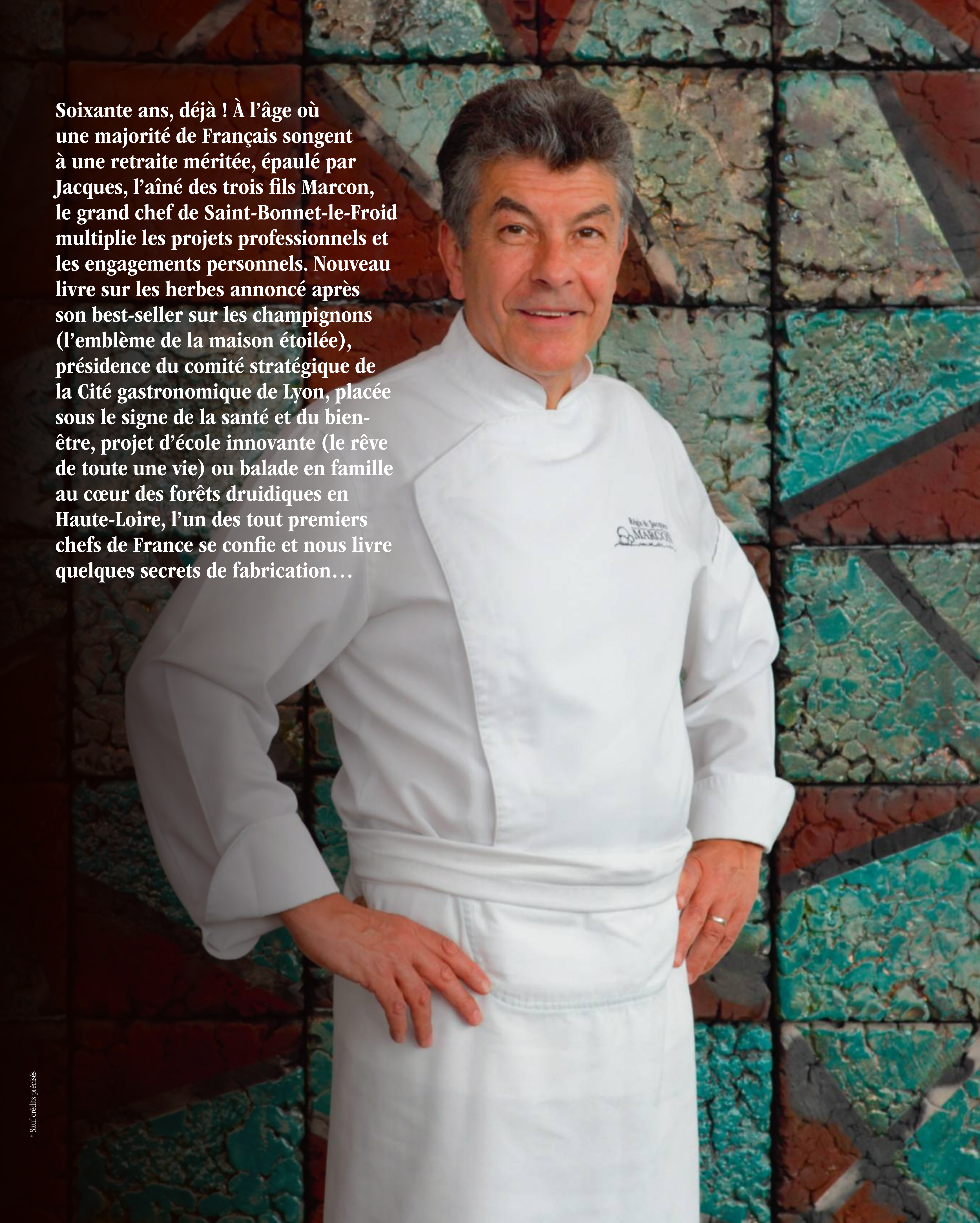




Le DJ de l'expresso

De festivals en salons, Emmanuel Buschiazzo sert du très bon café en mode nomade via le premier « espresso bar mobile » de France qu'il a cocréé l'année dernière et baptisé « La Claque ». Son ambition : éveiller les palais français au goût des cafés de qualité. Convaincu de pouvoir améliorer l'offre dans les espaces publics parisiens, il investit l'année dernière, avec son associée Sandra Bouckenooghe, la cour du musée Cognacq-Jay à l'occasion d'une exposition sur le café, le thé et le chocolat au XVIIIe siècle, puis s'invite sur le parvis de la Gaîté lyrique, au Salon des vins Rue89 à la Bellevilloise, lors de festivals de musique et à l'occasion d'événements de la Fashion Week. Travaillant les accords les plus inattendus, café-fromages, par exemple, les démonstrations surprises autour du« latte art », il transmet sa passion et ses techniques d'expert aux futurs pros comme aux amateurs de café, dans l'espace Cook & Coffee notamment, un espace de démonstration dédié aux marques des groupes De'Longhi et Kenwood.





Soixante ans, déjà ! À l'âge où une majorité de Français songent à une retraite méritée, épaulé par Jacques, l'aîné des trois fils Marcon, le grand chef de Saint-Bonnet-le-Froid multiplie les projets professionnels et les engagements personnels. Nouveau livre sur les herbes annoncé après son best-seller sur les champignons (l'emblème de la maison étoilée), présidence du comité stratégique de la Cité gastronomique de Lyon, placée sous le signe de la santé et du bien-être, projet d'école innovante (le rêve de toute une vie) ou balade en famille au cœur des forêts druidiques en Haute-Loire, l'un des tout premiers chefs de France se confie et nous livre quelques secrets de fabrication…

* Sauf crédits précisés



À soixante ans, Régis Marcon appuie sur le champignon !

*par David Bachoffer, photographies d'Alexandre Réty**

> Je rêvais de faire les Beaux-Arts, mais ma mère en a décidé autrement.





© Rina Nurra

Bottin Gourmand magazine : VOUS VENEZ DE FÊTER VOS SOIXANTE ANS, VOTRE RESTAURANT APPARTIENT AU CERCLE ÉTROIT DES TROIS ÉTOILES MICHELIN DEPUIS 10 ANS : ON CÉLÈBRE LES ANNIVERSAIRES, CHEZ LES MARCON ?
Régis Marcon : Oui, je suis né une année en 6, mais pour les années en 5, il se passe toujours quelque chose chez Marcon ! Hasard ou coïncidence, en 1985, les guides commencent à parler de nous et m'offrent une bouffée d'oxygène dans une période de doute, surtout lors des longs hivers au village avec peu de clientèle. En 1995, c'est ma victoire au Bocuse d'Or et un rayonnement international pour Saint-Bonnet-le-Froid ; en 2005, c'est l'inauguration de notre hôtellerie actuelle et les trois étoiles Michelin qui viennent couronner près de trente ans à la tête d'une cuisine en communion avec la nature. En 2015, c'est l'ouverture d'un spa fondé sur trois piliers, la santé, la nutrition et le bien-être, un challenge aujourd'hui piloté par Thomas, un de mes trois fils. Alors, vivement 2025 !

BGmag : VOTRE CARRIÈRE DE CHEF A COMMENCÉ EN 1978, VOUS MESUREZ LE CHEMIN PARCOURU ?
RM : Quand, avec mon épouse Michèle, nous avons pris les rênes du restaurant familial en 1978, nous débordions d'énergie et d'inconscience ! Je souhaitais surtout aider ma mère qui était très fatiguée. On ne gagnait pas beaucoup d'argent. Le café, le bar, le restaurant et les chambres au-dessus, c'était dur… Le déclic s'est produit au début des années 1980, quand les guides ont parlé de nous. C'est à ce moment-là que j'ai pu faire ma cuisine.

BGmag : VOTRE PARCOURS DE CHEF ÉTOILÉ A-T-IL COMMENCÉ PAR UNE VOCATION CONTRARIÉE ?
RM : Oui, je ne voulais pas faire la cuisine car j'ai trop vu ma mère pleurer aux fourneaux. Un père décédé quand j'avais treize ans, une mère qui travaillait pour nourrir ses enfants et assumait seule l'hôtel-restaurant familial… Je rêvais de faire les Beaux-Arts, mais ma mère en a décidé autrement en m'inscrivant contre mon gré à l'école hôtelière de Grenoble. Des débuts difficiles, mais j'ai eu la chance de tomber sur un professeur qui a su me donner le goût de l'apprentissage et de la cuisine, ça a été une vraie révélation qui m'a permis de mesurer l'importance de l'apprentissage et de la transmission. Mon deuxième rêve, c'était de m'accomplir dans le sport, le ski, notamment.

BGmag : PAR GOÛT DE LA COMPÉTITION, L'ATTRAIT DE LA VICTOIRE ?
RM : Le goût de s'en sortir, plutôt. Car à quinze ans, je gagnais déjà ma vie. Avec mes frères, on a dû très vite se débrouiller. Le ski de fond, il faut s'arracher, cela donne une énergie positive. Je suis perfectionniste, j'ai donc l'esprit de compétition, mais moins pour battre les autres que par désir de me surpasser. En cuisine, je n'ai pas eu l'occasion de travailler dans de grandes maisons, je me suis lancé dans les concours de cuisine pour me construire et rencontrer les autres. Les premières défaites m'ont construit, m'ont permis de prendre confiance en moi. À soixante ans, il y a désormais plus de sagesse, je n'ai plus à prouver quoi que ce soit, je suis moins dans la compétition.

BGmag : LE NOM DE MARCON EST DÉSORMAIS ASSOCIÉ À UN NOM DE VILLAGE, COMME GEORGES BLANC À VONNAS, OU MICHEL BRAS À LAGUIOLE. LA GASTRONOMIE EST-ELLE DEVENUE LE MOTEUR DE CROISSANCE DE CERTAINES COMMUNES ?
RM : Notre différence, avec Georges Blanc et Michel Bras, c'est qu'à Saint-Bonnet, il y avait et il y a encore une rage de faire revivre ce village qui n'est pas aussi important que Laguiole et Vonnas. Un peu par hasard, vous vous retrouvez au centre de tout cela par l'attribution de prix ou d'étoiles et vous devenez un acteur de cette aventure. Cela m'apporte beaucoup d'énergie et donne du sens à mon travail. Je ne suis pas le seul à créer des activités et à prendre des initiatives, c'est l'envie de toute une population qui ne peut pas se détacher de Saint-Bonnet. Mes frères et moi, les habitants de la commune, chacun apporte sa pierre à l'édifice.

BGmag : SAINT-BONNET-LE-FROID, UN CHEF PROCHE DE LA NATURE, VOUS COLLEZ PARFAITEMENT À CETTE

NOUVELLE CONSCIENCE DES CONSOMMATEURS EN QUÊTE DE PRODUITS SAINS ET DU « BIEN-MANGER » ?

RM : On a toujours intégré cette notion dans notre environnement préservé. Qui dit nature dit respect, responsabilité, bonne alimentation. Jeune, j'ai côtoyé une nutritionniste à l'armée car je préparais les repas de l'équipe de France de ski. J'ai toujours été sensible à ces questions de santé et de nutrition. Avec la Cité de la gastronomie, à Lyon, c'est un sujet que je compte développer. En ayant des connaissances, cela nous ouvre des horizons, en les partageant auprès de nos équipes, en salle notamment, cela donne une vraie perspective pour nos clients.

BGmag : IL EXISTE UNE FORTE TENDANCE VEGAN, SOUTENUE PAR LES ASSOCIATIONS MILITANT CONTRE LA CONSOMMATION DE VIANDE. À TERME, ENVISAGEZ-VOUS DE NE PLUS AVOIR DE VIANDE À VOTRE TABLE ?

RM : C'est une tendance, certainement pas à Saint-Bonnet, où il y aura toujours des protéines, viande, poulet et poisson. Ce serait refuser ce qui nous a construits et ignorer les bases de notre cuisine et de notre culture. On est sensibles à cela, mais certains en font un mode de vie, il y a même les « orthorexiques » qui se rendent malades à vouloir trop bien se nourrir ! J'interviens beaucoup dans des colloques de médecins, j'apporte une certaine connaissance, mais j'apprends aussi beaucoup ! On doit toujours apporter la bonne information. Le bio, cela fait dix-sept ans qu'on le fait, on l'explique, cela suppose une démarche respectueuse, d'établir le lien entre nature et alimentation, ce n'est pas une étiquette sur la façade, mais une vraie organisation en amont et une implication de toute une équipe au quotidien.

BGmag : REVENONS À LA NOTION DE PLAISIR, DE GOURMANDISE. COMMENT PROVOQUER LE PLAISIR À TABLE ?

RM : Le plaisir au restaurant, si on ne parle que de la cuisine, tient dans notre capacité à innover. C'est compliqué d'innover, mais les produits de saison, les premières asperges, les premières framboises obligent à changer, à créer, à surprendre. La période de création de nouveaux plats est une période de doute, ça ne vient pas toujours du premier coup. J'ai ma petite échelle pour valider un nouveau plat : quand je le trouve intéressant, je lui donne une étoile. Quand ma femme l'a goûté et aimé, je lui en donne deux. Quand un client référent l'a goûté et apprécié, cela en vaut trois !

BGmag : QUELLE SERAIT LA PHOTO IDÉALE DE LA MAISON MARCON DANS DIX ANS ?

RM : J'aimerais répondre, comme ma mère : arrêter de voir mes enfants stressés, car elle avait un peu de mal à nous garder cinq minutes pour discuter avec elle. Nos fils sont comme ma femme et moi, ils sont à fond dans leur activité. Jacques, le grand, est depuis douze ans le boss opérationnel du restaurant Jacques et Régis Marcon. Thomas développe le tout nouveau spa et Paul, le petit dernier, souhaite, mais il est encore jeune, revenir au sein de notre maison. Quant à notre fille, Marie, elle regarde tout cela de l'extérieur car elle vit sa passion de libraire. Bref, pour répondre précisément à la question, dans dix ans, j'aurai soixante-dix ans, j'aurai peut-être gagné le temps de me reposer mais bon, il ne faut pas rêver… J'ai un rêve, devenu un vrai besoin physiologique : celui de faire naître mon école, celle dont j'ai toujours rêvé, celle où le gamin des chemins buissonniers aurait plaisir à apprendre. ●



© Rina Nurra

LA PLANÈTE MARCON : FAMILLE, NATURE ET ART DE VIVRE.



Tout paraît simple et naturel, chez Régis Marcon : une famille, un village et une maison construite dans un site naturel exceptionnel, face aux monts de l'Ardèche. Après viennent l'amour des champignons, bien sûr – emblèmes d'une cuisine à la réputation planétaire –, et ce goût des autres, des hôtes, que la maison Régis et Jacques Marcon cultive à sa table. Service de haut rang, cave exceptionnelle, la salle du restaurant est un théâtre ouvert sur l'immensité environnante. Régis Marcon, gamin pompiste, parents travaillant dur au comptoir : la maison Marcon a bien changé en un demi-siècle.



© Régis Marcon



Ils l'ont dit…



Christophe Quantin
DIRECTEUR ACADÉMIQUE DES CENTRES DE FORMATION ALAIN DUCASSE

« Un dimanche, je reçois un appel de quelqu'un que je ne connaissais pas. "Bonjour, je suis Régis Marcon, je représente la France au Bocuse d'Or, j'aimerais que vous m'aidiez à préparer cette compétition…" Cette rencontre professionnelle est devenue au fil des ans une amitié sincère. Régis est à l'opposé du chef braillard, il est dans l'écoute, calme et concentré. »



Gérard Collomb
MAIRE DE LYON

« J'apprécie l'intelligence et l'humilité de ce Bocuse d'Or. Loin des circuits médiatiques, il cultive son jardin et ses incomparables champignons ! Un grand chef qui aime innover, renouveler sans cesse les saveurs pour célébrer le produit. Lui confier le projet de la Cité de la gastronomie, à Lyon, était une évidence. »

Bruno Durieux
AMI D'ENFANCE, RESPONSABLE DE L'ASSOCIATION HUMANITAIRE SKIPPY CLUB

« Régis et moi sommes amis depuis l'âge de dix ans. Son intelligence est remarquable et les idées se bousculent. Calme et volontaire, il construit petit à petit tous les projets qu'il a en tête. Tout cela repose sur un esprit de famille exceptionnel, toute son énergie vient de là ! »



Jean-Pierre Marcon
FRÈRE DE RÉGIS MARCON, PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-LOIRE

« Régis a toujours été rêveur, artiste, peintre même, à ses heures. Quand il a choisi de se lancer dans la restauration, j'étais un peu inquiet, surtout à Saint-Bonnet, un bourg que l'on fuyait à l'époque. Je dois reconnaître que mes inquiétudes se sont dissipées… »



© DR x 4 - Laurence Barruel

Cité de la gastronomie

Mission président !

Placée sous le signe de la santé et de la nutrition, la Cité internationale de la gastronomie, située en lieu et place de l'Hôtel-Dieu, à Lyon, est présidée par Régis Marcon. Avant l'ouverture officielle programmée en 2018, le tout jeune président travaille déjà depuis des années sur le thème fort de la cuisine comme source de bien-être. Avec cette cité lyonnaise, « un projet de longue haleine », le chef mise entre autres sur un parcours initiatique (et gourmand !) ouvert au grand public.



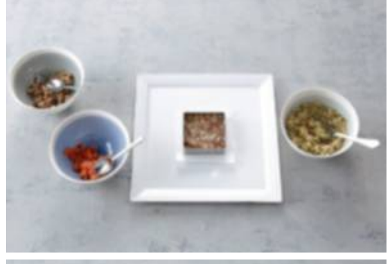


















Millefeuille de quinoa aux cinq champignons

PRÉPARATION : 1 H • **CUISSON :** 45 MIN
POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

- 80 g de graines de quinoa (blanc, de préférence)
- 15 girolles
- 2 filets d'huile d'olive
- 4 cèpes bouchons
- 20 chanterelles modestes
- 2 amanites des césars
- 16 laccaires améthystes
- Quelques brins d'achillée, de mouron des oiseaux
- Quelques fleurs des champs
- Quelques fleurs de ciboulette
- QS d'huile dolive
- Sel, poivre moulu

LA VINAIGRETTE

- 5 cl d'huile de noisette
- 5 cl d'huile de colza
- 2 cl de vinaigre balsamique blanc
- 2 cl de vinaigre de xérès
- 1 c. à c. de moutarde
- ½ bouquet de ciboulette

LA DUXELLES DE CÈPES

- Les pieds des 4 cèpes
- 1 oignon nouveau
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 c. à s. de tapenade

LA COMPOTÉE DE TOMATE

- 2 tomates
- 1 oignon nouveau
- 1 filet d'huile d'olive
- QS de sel



Best of, *de Régis et Jacques Marcon, photographies de Rina Nurra et Stéphane de Bourgies, 14 €, Alain Ducasse Édition, format numérique à 5,99 €.*

Préparation

ÉTAPE 1 : LE QUINOA

- Plongez les graines de quinoa dans une casserole d'eau froide salée et faites-les cuire pendant 15 min environ sur feu moyen, puis égouttez.

ÉTAPE 2 : LA VINAIGRETTE

- Mélangez l'huile de noisette, l'huile de colza, le vinaigre balsamique blanc, le vinaigre de xérès et la moutarde.
- Ciselez la ciboulette et ajoutez-la dans la moitié de la vinaigrette.
- Lorsque le quinoa est tiède, assaisonnez-le avec la vinaigrette à la ciboulette. Réservez le reste de vinaigrette pour le dressage.

ÉTAPE 3 : LA DUXELLE DE CÈPES

- Récupérez les pieds des cèpes, ôtez la terre et nettoyez-les avec un pinceau, puis hachez-les. Hachez l'oignon nouveau. Faites-les suer avec un peu d'huile d'olive en remuant avec une spatule jusqu'à ce que le mélange soit sec.
- Dans un bol, mélangez 180 g de duxelles et la tapenade.

ÉTAPE 4 : LA COMPOTÉE DE TOMATE

- Lavez les tomates, pelez-les et coupez-les en petits cubes. Épluchez et émincez l'oignon. Faites-le revenir dans un peu d'huile, ajoutez les tomates, salez et faites cuire 5 à 10 min jusqu'à obtenir une compotée.

ÉTAPE 5 : LES CHAMPIGNONS

- Poêlez les girolles avec un peu d'huile pendant 5 min environ. Poêlez également les chanterelles avec un peu d'huile pendant 5 min.
- Coupez les têtes des cèpes en 2 et taillez-les en fins copeaux. Ôtez le blanc des amanites, coupez-les en 2 et taillez-les en fins copeaux. Coupez les pieds des laccaires. Coupez les girolles et les chanterelles poêlées en 2.

ÉTAPE 6 : LE DRESSAGE

- Placez un emporte-pièce carré de 7 cm de côté sur un papier cuisson, disposez au fond une couche de quinoa, une couche de compotée de tomate, puis la préparation duxelles-tapenade.
- Finissez par une mince couche de quinoa. Tassez légèrement pour égaliser la préparation.
- Disposez les champignons sur le dessus, harmonieusement, en bandes régulières. Nappez légèrement le millefeuille de vinaigrette et déposez les fleurs tout autour.



niveau

Chaud-froid d'écrevisse à la feuille de cistre

PRÉPARATION : 1 H 30 • **CUISSON :** 1 H 30 • **REPOS :** 40 MIN • **POUR 4 PERSONNES**

Ingrédients

LE VELOUTÉ DE CISTRE
- 4 feuilles de gélatine
- 2 fenouils en bulbe
- ¼ de feuille de cistre
- 8 cl de crème fraîche liquide
- QS de sel et de poivre

L'INFUSION DE CISTRE
- 2 feuilles de gélatine
- 10 cl de bouillon de légumes
- 6 fleurs de cistre

LE QUINOA
- 50 g de quinoa rouge
- 50 g de quinoa blanc
- 125 ml d'eau
- ½ c. à c. de sel

LES ÉCREVISSES
- 16 écrevisses
- ½ brindille de thym
- QS d'huile d'olive
- Quelques gouttes de citron jaune
- QS de sel

LE DRESSAGE
- 2 cèpes
- 4 tomates cerises
- QS de croûtons de pain
- 4 fleurs de cistre avec leurs feuilles

Préparation

ÉTAPE 1 : LE VELOUTÉ DE CISTRE
- Mettez à ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Taillez les fenouils en dés, faites-les cuire à la vapeur ou à l'eau salée, comptez 10 min. Mixez à chaud le fenouil, ajoutez la gélatine : la purée doit être lisse. Ajoutez ensuite le ¼ de feuille de cistre haché et un peu de crème pour obtenir une consistance onctueuse. Assaisonnez. Coulez ce velouté dans des assiettes creuses sur une épaisseur de 1,5 cm. Réservez au frais.

ÉTAPE 2 : L'INFUSION DE CISTRE
- Mettez à ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Portez le bouillon à ébullition, ajoutez les fleurs de cistre, laissez infuser à couvert.
- Au bout de 1 h, filtrez. Faites bouillir de nouveau. Hors du feu, ajoutez la gélatine. Versez très délicatement l'infusion de cistre froide, pas encore prise, sur le velouté de cistre des assiettes. Faites prendre au froid 40 min minimum.

ÉTAPE 3 : LE QUINOA
- Faites cuire le quinoa dans l'eau salée environ 15 min à feu moyen sans couvrir. Égouttez et réservez.

ÉTAPE 4 : LES ÉCREVISSES
- Mettez à bouillir une casserole d'eau légèrement salée, ajoutez le thym, plongez-y les écrevisses. Au retour de l'ébullition, retirez-les aussitôt. Refroidissez-les dans de l'eau froide, retirez les queues, ôtez le petit boyau noir adhérant. Faites tiédir les queues d'écrevisse dans une casserole avec un peu d'huile et quelques gouttes de citron.

ÉTAPE 5 : LE DRESSAGE
- Dressez 4 écrevisses par assiette. Décorez avec des lamelles de cèpes crus, des quartiers de tomate pour apporter de l'acidité et quelques croûtons de pain pour le croustillant. Terminez avec les feuilles et les fleurs de cistre.

niveau

Verdurette de langoustine aux chanterelles

PRÉPARATION : 50 MIN • **CUISSON :** 40 MIN • **POUR 4 PERSONNES**

Ingrédients

LA VERDURETTE
- ½ oignon
- 1 blanc de poireau
- 50 g de beurre
- 2 tiges de rhubarbe

LES CHANTERELLES
- 250 g de chanterelles
- 1 échalote
- 3 cl d'huile d'olive

LES LANGOUSTINES
- 4 belles langoustines
- 1 œuf
- 100 g de mie de pain
- 1 l d'huile d'arachide

LE JUS DE LANGOUSTINE
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- ½ tomate
- 8 cl de vin blanc
- 1 bouchon de cognac
- 5 cl d'huile d'olive
- QS d'eau

LE DRESSAGE
- 1 poignée d'oxalis
- 1 poignée de chénopodes blancs ou d'épinards
- 1 poignée d'oseille
- ½ botte de persil
- 15 feuilles d'estragon
- QS de sel et de poivre

Préparation

ÉTAPE 1 : LA VERDURETTE
- Ciselez l'oignon. Taillez le poireau en 2, émincez-le. Mettez à chauffer le beurre dans une casserole à bord évasé, ajoutez le poireau, l'oignon et laissez étuver à feu doux pendant 20 à 25 min environ. Ajoutez la rhubarbe épluchée et taillée en petits dés (gardez ½ bâton pour la garniture). Faites compoter à couvert encore 5 min, la rhubarbe cuite va lier le mélange.

ÉTAPE 2 : LES CHANTERELLES
- Nettoyez les chanterelles. Hachez l'échalote. Dans une poêle, faites sauter les champignons à feu vif avec l'huile d'olive, ajoutez l'échalote hachée. Réservez au chaud.

ÉTAPE 3 : LES LANGOUSTINES
- Chauffez dans une casserole un bain d'huile d'arachide. Décortiquez les langoustines, gardez les coffres pour confectionner le jus. Panez à l'anglaise les queues de langoustine : trempez-les dans l'œuf battu, puis dans la mie de pain. Mettez à frire à 170 °C pendant 1 à 3 min. Déposez-les sur un papier absorbant. Gardez au chaud.

ÉTAPE 4 : LE JUS DE LANGOUSTINE
- Concassez les coffres des langoustines, faites-les revenir dans une casserole à feu vif avec un peu d'huile, la carotte et l'oignon émincés pendant 3 à 4 min. Flambez au cognac, ajoutez le vin blanc, réduire de moitié le liquide. Mouillez à hauteur avec de l'eau, ajoutez la ½ tomate et le bouquet garni. Cuisez à petite ébullition à découvert pendant 15 à 20 min. Retirez du feu et laissez infuser 10 min. Filtrez le jus.

ÉTAPE 5 : LE DRESSAGE
- Chauffez de nouveau la verdurette à feu doux, ajoutez les chénopodes ciselés finement et toutes les herbes hachées. Faites suer et tomber ce mélange. Assaisonnez. Dressez au centre de l'assiette la verdurette, posez dessus les queues de langoustine frites, répartissez autour les chanterelles, versez un peu de jus de langoustine autour.



Chaud les cocottes !

Fini le temps des journées à rallonge… Pour faire durer un peu le farniente et ajouter du réconfort à votre cuisine, rien ne vaut une bonne cocotte ! Du champ à l'assiette, *Bottin Gourmand magazine* a sélectionné cinq agriculteurs et artisans qui vous proposent leurs recettes originales afin de vous faire aimer la douceur de vivre automnale. Veau, poulet, moules… Miam, les bons petits plats mijotés !

par Ysabelle Silly





David Davaine L'ARTISAN PERFECTIONNISTE

À Douai, depuis l'ouverture de sa boucherie en 1994, David Davaine est intransigeant avec la qualité de ses viandes : « **Je n'achète que des veaux d'exception !** » Son credo ? Trois types de veaux : celui élevé sous la mère estampillé label rouge, le Bergot® de la Maison J. Bergougnan, et les jeunes bovins issus d'élevages de sa région. « **Nous développons une relation durable d'écocitoyens avec nos éleveurs et producteurs.** » Les animaux qu'il choisit ont un point commun : leur couleur très claire. L'explication : « **Tous sont nourris au lait !** » Pour le choix de ses veaux, David Davaine fait appel à Pascal Waymel, de l'entreprise Sourdeau Viandes. Ce dernier, chevillard (ou « chevilleur » comme on dit dans le nord de la France) de métier, sélectionne et achète les bovins qui correspondent aux attentes de l'artisan charcutier-traiteur. « **Il règne un climat de confiance entre nous.** » Parce que au final, « **la star, c'est toujours le produit** ». Et quel produit ! Ses spécialités : une côte de veau maigre et tendre, un rôti aux saint-jacques et petits légumes… Bravo le veau !

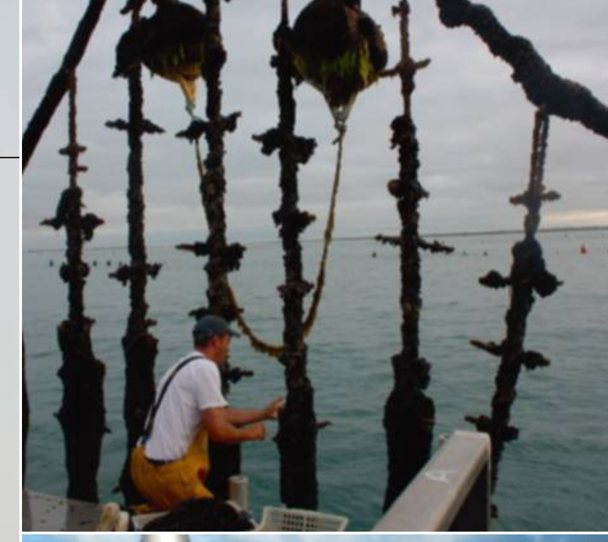
« Le veau, il n'y a rien de plus beau et de plus tendre. »



SAUTÉ DE VEAU AU VIN JAUNE

Recherché par les fins gourmets pour sa viande blanche et légèrement rosée, le veau élevé sous la mère, qu'il soit de race charolaise, limousine, salers, ou blonde d'Aquitaine, est généralement nourri au lait à l'étable pendant 3 à 6 mois. Une viande baignée de gras, ce qui lui confère « jutosité » et tendreté…

Retrouvez la recette page 60







Mickaël et Ludovic Verine
LES MYTILICULTEURS CONSERVATEURS

En Charente-Maritime, à Charron, en bordure de la baie de l'Aiguillon, Mickaël et Ludovic Verine et leur père, Lionel, produisent la Charron, une moule de bouchot fidèle à un cahier des charges bien précis. « **Les mollusques doivent provenir exclusivement de la baie de l'Aiguillon et atteindre une taille marchande de 4 cm.** » Leur région est le troisième centre de production français, avec 10 000 à 12 000 tonnes de moules par an ! « **Chaque année, nous en produisons 650 tonnes.** » Du captage entre mars et mai à la récolte pour la commercialisation en juin-juillet des moules élevées depuis une année, leurs mytilidés sont produits selon un savoir-faire transmis depuis quatre générations. « **L'activité mytilicole familiale a débuté avec mon grand-père maternel, en 1950.** » Les caractéristiques de leurs produits : la finesse, la tendreté et la belle chair jaune orangé. « **Le goût des moules de Charron ? Il se rapproche un peu de la noisette, car elles sont suspendues sur des pieux en chêne.** » Un délice.

« Nos moules de bouchot sont élevées un an avant d'être récoltées. »



CRÈME DE MER SAFRANÉE



On dénombre quatre variétés de moules consommées en France : de bouchot, de Bouzigues, hollandaise ou espagnole. Selon le lieu de production (Bretagne, bassin d'Arcachon…), le mollusque se pare d'une couleur crème à orangée, d'une chair plus ou moins charnue et d'une saveur noisette ou iodée.

Retrouvez la recette page 60



Guillaume Rolland
L'ÉLEVEUR PATERNALISTE

À Plougastel-Daoulas, Guillaume Rolland est un prodige de l'élevage porcin ! Après un B.T.S. d'agronomie, Guillaume et sa compagne, Séverine, ont eu envie d'une production plus respectueuse de l'animal, de l'environnement et du consommateur. Ils se sont lancés dans l'élevage de cochons en 2007, en choisissant une alimentation déjà utilisée par leurs grands-parents pour leurs propres animaux : le lait. « **Nous avons décidé de produire du lait grâce à des vaches montbéliardes nourries avec de l'herbe grasse que le climat pluvieux breton nous donne en abondance.** » Leurs porcs (150 à 200 par an) sont élevés sur 30 hectares en plein air, dans les friches et les sous-bois. La vie en extérieur, combinée à une alimentation composée de lait, de céréales, de pain et de légumes, donne des résultats épatants ! « **Parfois, mon frère, producteur, leur donne les fameuses fraises de Plougastel abîmées et invendables. Bref, de la confiture aux cochons !** » Une viande tout simplement délicieuse.

« Notre méthode d'élevage permet de ne pas affecter la biodiversité. »



PORC CARAMÉLISÉ SAUCE TERIYAKI

Tout est bon dans le cochon, qu'il soit basque, gascon ou corse ! Presque toutes les parties de l'animal peuvent être mangées : muscles, graisse, abats, tête, pieds… Bonne nouvelle : sa viande est généralement considérée comme maigre, même si elle est plus ou moins grasse selon le morceau choisi.

Retrouvez la recette page 61



Philippe Bailly
L'AGRICULTEUR BIOLOGISTE

À Angliers, l'exploitation agricole de Philippe Bailly est située en bordure de la vallée du Curé, dans le Marais poitevin. La particularité de cette zone classée Natura 2000 : elle a été aménagée par l'homme pour permettre à l'eau de s'étaler sur des marais communaux avant de s'écouler sur la partie endiguée du canal du Curé. « **Je suis né dans le marais avec une canne à pêche à la main !** » Après une reconversion professionnelle, Philippe a repris en 2003 la ferme de ses parents retraités. « **J'ai eu envie d'un retour aux sources, et je me suis intéressé à la biologie, à la terre et tout naturellement à une culture biologique respectueuse de l'environnement.** » Aujourd'hui, l'agriculteur produit des légumes et des céréales bio selon un mode de culture qui respecte le sol vivant de son marais et la biodiversité. Dès septembre, il commence à récolter des choux frisés, chinois, romanescos, blancs, rouges… Leur spécificité : grâce à la situation de la parcelle sur laquelle ils sont cultivés (en bas du marais), les légumes n'ont besoin d'aucun engrais supplémentaire car la terre est déjà riche en minéraux naturels. « **Lorsque nous livrons les choux chez Christopher Coutanceau, à La Rochelle, ils frétillent encore car ils ne souffrent pas d'un long transport !** »

“ Mes choux issus d'un sol vivant sont plus beaux et plus goûteux ! ”

© DR

CHOU FARCI SURPRISE

Le chou est issu d'une famille nombreuse ! Il en existe quelque 400 variétés dont les plus répandues en France : chou blanc ou rouge, chou frisé, chou-fleur, brocoli… Chacun se pare d'une saveur différente, plus ou moins piquante, attribuable à une substance soufrée appelée « essence de moutarde ».

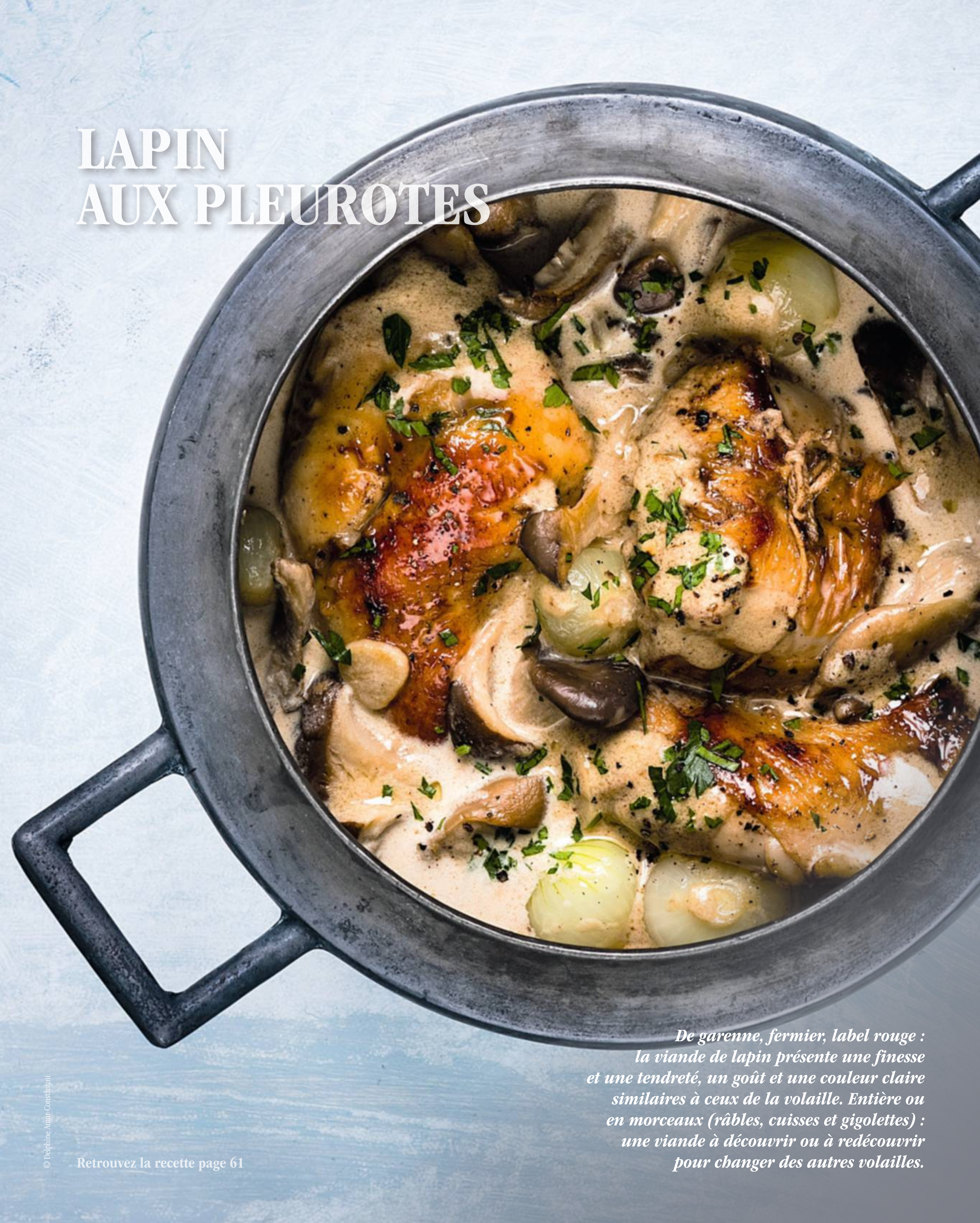
Retrouvez la recette page 61



Éric Colas
LE CUNICULICULTEUR PASSIONNÉ

À Aunay-sous-Auneau, dans le pays de Beauce, Éric Colas côtoie les « grandes oreilles » depuis longtemps puisque ses parents ont commencé à élever des lapins dans les années 1970. « **J'ai naturellement repris la suite en 1996.** » Dans son élevage, quatre-vingts mères lapines donnent vie à six cents lapereaux tous les trois mois environ. « **Les bébés sont sevrés à 1 mois, puis abattus à 90 jours alors que beaucoup d'éleveurs le font vers 70 jours. Résultat : mes lapins sont plus gros !** » Environ 2 000 lapins de 1 à 3 mois tournent chaque année sur l'exploitation d'Éric. Pas de race particulière ici, le cuniculiculteur réalise des croisements entre des mères blanches, bénéficiant d'un meilleur taux de fertilité, et des mâles de couleur. Leur alimentation ? « **Des granulés composés de fourrage déshydraté, d'un mélange de céréales et de plantes aromatiques.** » Outre la vente en direct, Éric organise une fois par mois un marché sur son exploitation où une vingtaine de producteurs viennent vendre du fromage de chèvre, du safran, des fruits, des pâtisseries… « **Christophe Robin, producteur de volailles et lauréat du concours Talents Gourmands 2015, s'approvisionne chez moi !** »

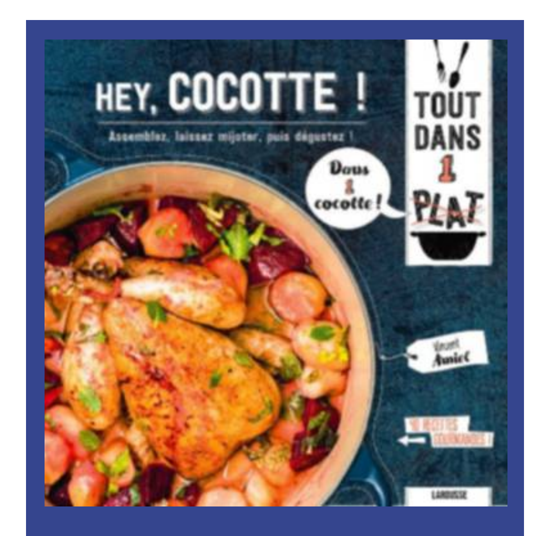
« Les lapines blanches font de meilleures mères ! »



LAPIN AUX PLEUROTES

De garenne, fermier, label rouge : la viande de lapin présente une finesse et une tendreté, un goût et une couleur claire similaires à ceux de la volaille. Entière ou en morceaux (râbles, cuisses et gigolettes) : une viande à découvrir ou à redécouvrir pour changer des autres volailles.

Retrouvez la recette page 61



Hey, cocotte ! ***Quarante recettes de Vincent Amiel, photographies de Delphine Amar-Constantini, 230 x 230 mm, 80 pages, 7,95 €, Éditions Larousse.***
Quarante recettes originales et illustrées de plats en cocotte goûteux, simples et rapides à préparer pour sublimer vos tables d'automne !



Vincent Amiel est styliste culinaire. Anciennement chef de partie dans des restaurants comme la brasserie de l'hôtel Thoumieux ou La Méditerranée, il a assisté de nombreuses stylistes culinaires. Il travaille aujourd'hui à la réalisation et à la mise en œuvre de livres de cuisine pour les éditions Larousse et Hachette. Il collabore également avec les équipes des magazines *Saveurs* et *Elle à table*.



Delphine Amar-Constantini, photographe culinaire, s'est régalée à capturer ces plats réconfortants et plein de peps ! Résultat : de belles images qui donnent envie, 1001 couleurs pour les quarante recettes en cocotte de Vincent Amiel.



Sauté de veau au vin jaune

niveau


PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 1 H 15
Pour 6 personnes
Page 51

Ingrédients

- 1,4 kg de sauté de veau
- 2 gousses d'ail
- 1 poireau coupé en tronçons
- 6 petites carottes
- 1/3 de botte d'estragon
- 30 cl de vin jaune
- 10 grains de poivre
- 1 l d'eau
- QS de beurre
- QS de farine
- QS de sel

Préparation

ÉTAPE 1 : LE VEAU

- Salez, farinez et saisissez le veau au beurre dans la cocotte. Ajoutez les carottes épluchées, le poireau et l'ail en chemise, puis mélangez pendant 2 min.

ÉTAPE 2 : LA SAUCE AU VIN JAUNE

- Déglacez avec le vin jaune, ajoutez 1 l d'eau et le poivre. Faites cuire 1 h 15 à couvert, à frémissement.

ÉTAPE 3 : LE DRESSAGE

- Ajoutez l'estragon ciselé au moment de servir.



Crème de mer safranée

niveau


PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 10 MIN
Pour 4 personnes
Page 53

Ingrédients

- 600 g de mélange de fruits de mer
- 1 capsule de safran
- 50 cl de crème épaisse
- 12 cl de vin blanc
- 2 échalotes émincées
- Quelques branches de thym citron
- QS d'huile d'olive

Préparation

ÉTAPE 1 : LA CRÈME

- Faites revenir les échalotes dans de l'huile d'olive. Ajoutez le vin blanc, le thym citron, la crème et le safran.

ÉTAPE 2 : LES FRUITS DE MER

- Ajoutez les fruits de mer en commençant par les plus gros, qui cuisent plus longtemps. Couvrez et laissez mijoter pendant 5 min à feu doux. Vous pouvez ajouter à votre préparation quelques gouttes de Tabasco.



Porc caramélisé sauce teriyaki

niveau



PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 1 H 40
Pour 4 personnes
Page 55

Ingrédients

- 800 g de sauté de porc
- 3 c. à s. de sauce teriyaki
- 1 citron vert
- 2 tiges de citronnelle émincées
- 70 g de gingembre
- 3 pincées de sésame
- 4 brins de coriandre
- 1 verre d'eau
- QS d'huile de tournesol

Préparation

ÉTAPE 1 : LE PORC
- Saisissez le sauté de porc à l'huile de tournesol dans la cocotte. Ajoutez le gingembre, la citronnelle et mélangez pendant 2 min.

ÉTAPE 2 : LA SAUCE TERIYAKI
- Ajoutez la sauce teriyaki et 1 verre d'eau. Parsemez de sésame et enfournez à couvert pour 1 h 30.

ÉTAPE 3 : LE DRESSAGE
- Parsemez de coriandre ciselée, du zeste et du jus du citron vert au moment de servir.



Chou farci surprise

niveau



PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 35 MIN
Pour 6 personnes
Page 57

Ingrédients

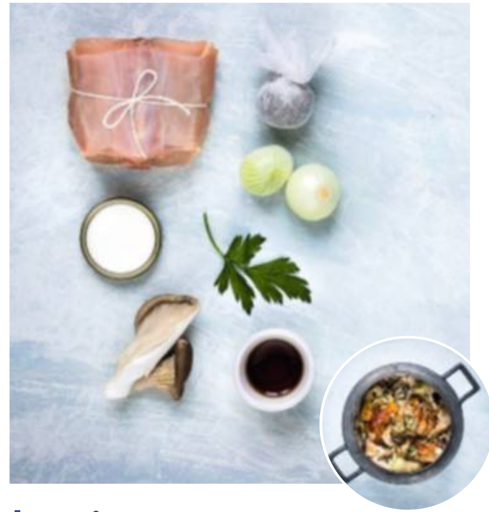
- 900 g de viande de veau hachée
- 24 feuilles d'un chou vert
- 2 petits oignons ciselés
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail hachées
- 3 c. à c. de ras el-hanout
- 1 verre d'eau
- 12 cl de vin blanc
- QS de beurre
- QS de sel et de poivre

Préparation

ÉTAPE 1 : LA FARCE
- Mélangez la viande hachée avec 1 c. à c. de ras el-hanout, la moitié des oignons et de l'ail. Salez, poivrez et formez 12 boulettes.

ÉTAPE 2 : LE CHOU
- Faites blanchir les feuilles de chou 10 sec à l'eau bouillante salée. Enrobez chaque boulette de 2 feuilles de chou. Poêlez-les au beurre avec le reste du ras el-hanout puis ajoutez le laurier, le reste des oignons et de l'ail, et laissez mijoter pendant 3 min.

ÉTAPE 3 : LA CUISSON
- Mouillez avec le vin blanc et 1 verre d'eau, puis enfournez pour 30 min à couvert.



Lapin aux pleurotes

niveau

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 40 MIN
Pour 6 personnes
Page 59

Ingrédients

- 1 lapin coupé en 6
- 600 g de pleurotes
- 33 cl de crème
- 1 bouquet garni
- 15 oignons grelots
- 2 c. à s. de vinaigre de xérès
- Quelques brins de persil ciselés
- QS d'huile de tournesol
- QS de beurre

Préparation

ÉTAPE 1 : LE LAPIN
- Saisissez le lapin au beurre et à l'huile de tournesol dans la cocotte. Ajoutez les oignons, le bouquet garni et, 5 min plus tard, les pleurotes lavés et essuyés.

ÉTAPE 2 : LA SAUCE
- Déglacez avec le vinaigre, faites réduire de moitié et ajoutez la crème.
- Enfournez pour 30 min.

ÉTAPE 3 : LE DRESSAGE
- Parsemez de persil au moment de servir.



La foire aux vins est devenue le rendez-vous incontournable des amateurs et des passionnés, qui ont tous une bonne raison de faire ou de compléter leur cave.

C’est à foire qu’il nous faut !

Foire aux vins ? Impossible d’échapper au rendez-vous annuel de la grande distribution qui rivalise d’ingéniosité pour offrir au public « la » bonne affaire. Pour mieux déceler la pépite au milieu d’un océan d’étiquettes, nous avons privilégié deux approches : celle consistant (après dégustation, s’il vous plaît !) à désigner les grands vins au meilleur prix, et celle, beaucoup plus gourmande, entreprise avec l’enseigne Netto et Julia Sedefdjian, chef aux Fables de La Fontaine, qui privilégie les beaux accords mets et vins où, pour une fois, c’est le vin qui commande ! Mesdames, Messieurs, à vos couteaux… de sommelier, bien sûr !

TROIS RÈGLES D’OR

1 Avant de vous lancer dans les achats, faites l’inventaire de votre cave. De combien de place disposez-vous ? Attention à conserver une bonne répartition entre vins blancs, vins rouges, origine, etc. Ne misez pas tout sur les vins de garde, pensez à votre consommation courante.

2 Les prix sont très compétitifs, les promotions des grandes surfaces peuvent atteindre 15 à 30 % de remise. Anticipez et prévoyez vos achats de champagne pour les fêtes de fin d’année. Tournez-vous vers les cavistes pour des cuvées plus « confidentielles » et un service personnalisé. Quant aux sites Internet, ils vous feront gagner du temps et bénéficier de prix serrés.

3 Consultez les guides, qui constituent un bon indicateur de la qualité du vin. Bettane & Desseauve, Guide Hachette du vin et un nouveau venu, le guide Amphore des vins bio. Téléchargez les applis Tagawine ou Vivino pour bénéficier des avis de la communauté et comparer en quelques secondes plusieurs étiquettes de vins préalablement photographiées.

Publireportage

Rôti de bœuf, mousseline et chips de carotte, ail confit et échalotes caramélisées

niveau

PRÉPARATION : 1 H • **CUISSON :** 1 H 30 • **Pour 5 personnes**



Julia Sedefdjian, plus jeune femme étoilée de France ! À 22 ans, la Niçoise mène sa carrière tambour battant comme chef au restaurant Les Fables de La Fontaine, à Paris. Aux côtés de David Bottreau, le propriétaire de cette table créée par le grand Christian Constant, Julia propose une cuisine toute personnelle, vouée aux beaux produits de la mer, dont le fameux aïoli de cabillaud, plat phare de la maison. Exercice imposé, nous avons demandé à Julia de créer des plats qui peuvent se marier aux vins de l'enseigne Netto. La championne s'en est sortie avec maestria ! Rendez-vous du 6 au 18 septembre dans les points de vente Netto.

Ingrédients

- 1 rôti de bœuf (1 kg)
- 2 kg de carottes
- 2 oignons blancs
- 4 échalotes
- 12 gousses d'ail
- 1 l d'huile de friture
- 2 branches de thym
- 2 branches de romarin
- QS d'huile d'olive
- QS de beurre
- QS de miel
- QS de sel et de poivre
- QS d'eau

Préparation

ÉTAPE 1 : LE RÔTI DE BŒUF

- Colorez le rôti de bœuf sur toutes les faces dans une poêle avec de l'huile d'olive et 1 noix de beurre. Placez-le sur une plaque à rebord avec 1 oignon et 1 carotte, 1 branche de thym, de romarin et 1 gousse d'ail.
- Nappez le rôti de miel à l'aide d'un pinceau, assaisonnez puis versez un fond d'eau dans la plaque et laissez cuire à 180 °C pendant 20 min.

ÉTAPE 2 : L'AIL CONFIT

- Dans une sauteuse, recouvrez les 10 gousses d'ail d'huile d'olive, salez, ajoutez 1 branche de thym et laissez cuire doucement sans ébullition pendant 30 min. Débarrassez puis décantez.

ÉTAPE 3 : LES CHIPS DE CAROTTE

- Taillez une carotte en fines lamelles et faites-la frire dans un bain de friture. Débarrassez sur du papier absorbant puis salez. Réservez.

ÉTAPE 4 : LA MOUSSELINE

- Émincez 1 oignon, faites-le revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive. Ajoutez le reste des carottes préalablement épluchées et taillées en gros morceaux. Faites suer 3 min, ajoutez un peu d'eau et 1 noix de beurre et laissez à couvert pendant 15 min. Salez, poivrez. Mixez le tout à l'aide d'un robot afin d'obtenir une purée bien lisse.

ÉTAPE 5 : LES ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES

- Faites revenir les échalotes émincées dans de l'huile d'olive avec du romarin, 1 gousse d'ail claquée. Assaisonnez. Faites caraméliser au miel, puis retirez les aromates.

ÉTAPE 6 : LE DRESSAGE

- Sortez le rôti du four et taillez-le en tranches un peu épaisses. Dans une assiette, disposez 1 tranche de rôti, 3 virgules de mousseline, quelques chips de carotte, 2 gousses d'ail confit. Puis déposez une quenelle d'échalotes caramélisées sur la viande.

AVEC LE RÔTI DE BŒUF…

AOP Bourgogne rouge 2014, Henri Collin et Louis Bourisset, 4,99 € chez Netto. Ce bourgogne tout simple, fruité et soyeux, s'accordera parfaitement à cette viande rouge. Sa légèreté jouera le bon équilibre avec l'ail confit et la carotte. Un bel accord ton sur ton.



Aïoli de cabillaud, moules et petits légumes glacés

niveau

PRÉPARATION : 1 H • **CUISSON :** 50 MIN • **Pour 4 personnes**

AVEC L'AÏOLI…

AOP Alsace Riesling blanc sec 2015, A. Rebstein, 3,79 € chez Netto.
Un vin racé, droit, sec et floral, tout ce qu'il faut pour tenir tête à ce fabuleux aïoli, plat signature de la belle Julia. Ce plat typique des bords de la Méditerranée aime la fraîcheur, c'est le véritable point fort de ce vin emblématique de l'Alsace.



Ingrédients

LE POISSON
- 4 dos de cabillaud
- 4 branches de thym
- 200 g de gros sel
- QS d'huile d'olive
- QS de poivre

LES LÉGUMES
- 8 carottes
- 8 grosses ciboulettes
- 4 petits navets ronds
- 4 pommes de terre
- 4 oignons rouges
- 4 artichauts
- 20 cl de vin blanc
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- QS de sel et de poivre
- QS de sucre en poudre

LE COULIS DE BETTERAVE
- 4 betteraves cuites
- 100 cl d'eau
- QS de sel et de poivre

LA SAUCE AÏOLI
- 8 gousses d'ail
- 400 g d'huile de tournesol
- 2 jaunes d'œuf
- QS de sel et de poivre

LES MOULES
- 800 g de moules
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- QS de vin blanc

LE DRESSAGE
- QS de fleur de sel

Préparation

ÉTAPE 1 : LE CABILLAUD
- Mettez les dos de cabillaud dans le gros sel pendant 5 min pour les saler et les faire tenir à la cuisson. Passez-les sous l'eau pour enlever tout le gros sel, séchez-les avec de l'essuie-tout. Poivrez les pavés, déposez une branche de thym dessus et un filet d'huile d'olive. Roulez-les dans le papier film et serrez bien pour obtenir un beau rectangle. Réservez au frais.

ÉTAPE 2 : LES LÉGUMES
- Épluchez les carottes puis faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 5 min. Taillez les tiges des ciboulettes pour n'en garder que 5 cm, cuisez-les à l'eau 2 min. Taillez les navets en 4 puis épluchez-les et faites-les cuire à l'anglaise 6 min. Épluchez les pommes de terre, faites des tranches de 2 cm d'épaisseur puis découpez-les en rond avec un emporte-pièce. Faites-les cuire dans de l'eau frémissante salée pendant 8 min. Tournez les artichauts, videz-les, coupez-les en 2. Cuisez-les dans une poêle avec l'huile. Salez, poivrez, déglacez au vin blanc puis laissez cuire à couvert 5 min. Débarrassez. Préchauffez le four à 180 °C. Épluchez les oignons rouges en prenant soin de garder les trognons et coupez-le en 8 quartiers. Déposez-les sur une plaque avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre et saupoudrez de sucre en poudre. Cuisez au four pendant 15 min.

ÉTAPE 3 : LE COULIS DE BETTERAVE
- Épluchez les betteraves cuites, mixez-les avec 100 cl d'eau, du sel et du poivre. Réservez.

ÉTAPE 4 : LA SAUCE AÏOLI
- Pilez les gousses d'ail au mortier pour faire une pommade, ajoutez les jaunes d'œuf puis mélangez en fouettant. Tout en remuant, versez doucement l'huile en continu. Assaisonnez, c'est prêt lorsque le mélange s'est épaissi.

ÉTAPE 5 : LES MOULES
- Faites chauffer l'huile dans un sautoir. Une fois fumante, ajoutez les moules. Déglacez au vin blanc et laissez cuire 2 min à couvert.

ÉTAPE 6 : LA CUISSON
- Faites réchauffer les légumes 6 min au four, cuisez le poisson à la vapeur à 100 °C pendant 5 min.

ÉTAPE 7 : LE DRESSAGE
- Disposez les légumes sur l'assiette, le pavé de poisson et les moules à côté, puis les points de sauce aïoli et de coulis de betterave. Terminez par une touche de fleur de sel.

Steak de bœuf, pommes de terre sautées au lard, oignon rouge confit, tuiles de parmesan et jus de daube

niveau

PRÉPARATION : 1 H • **CUISSON :** 1 H 30 • **Pour 4 personnes**



AVEC LE STEAK…

AOP Corbières rouge 2015 Château de Moux, 2,15 € chez Netto. Ce vin fruité, souple, aux tanins ronds, est caractéristique de la région de Corbières. Beaucoup de caractère, une charpente solide, il n'en fallait pas moins pour rivaliser avec les pommes de terre au lard.

Ingrédients

- 4 steaks de bœuf
- 200 g de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- QS d'huile d'olive
- QS de sel et de poivre

LE JUS DE DAUBE

- 1 kg de parures de bœuf
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon blanc
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 1 gousse d'ail
- 1 l de vin rouge
- QS d'huile d'olive
- QS d'eau

LA GARNITURE

- 1 tranche de lard fumé
- 200 g de pommes de terre grenailles
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 250 g de beurre
- 20 g de sucre en poudre
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon rouge
- QS de sel et de poivre
- QS d'huile d'olive

Préparation

ÉTAPE 1 : LE JUS DE DAUBE

- Faites chauffer une casserole avec de l'huile fumante. Ajoutez les parures de bœuf, laissez colorer fortement.
- Taillez la carotte, l'oignon blanc et la branche de céleri en gros morceaux, puis ajoutez-les dans la casserole. Ajoutez 1 branche de thym et de romarin puis 1 gousse d'ail, déglacez au vin rouge puis laissez réduire. Une fois réduit, ajoutez de l'eau à hauteur de la garniture, laissez cuire pendant 1 h puis passez au chinois.

ÉTAPE 2 : LA GARNITURE

- Faites chauffer une casserole avec de l'huile et le beurre. Une fois le beurre devenu mousseux, ajoutez les pommes de terre épluchées ainsi qu'une branche de thym et de romarin et 2 gousses d'ail. Laissez cuire pendant 15 min tout en remuant de temps en temps et débarrassez.
- Taillez le lard en petits morceaux, ajoutez-le aux pommes de terre, mélangez puis réservez.
- Épluchez l'oignon rouge et taillez-le en 8 quartiers égaux tout en gardant le trognon. Disposez sur une plaque allant au four, saupoudrez de sucre en poudre, de sel et de poivre, ajoutez un filet d'huile d'olive, 1 gousse d'ail et mettez au four à 180 °C pendant 20 min.

ÉTAPE 3 : LES TUILES AU PARMESAN

- Sur une plaque de cuisson, disposez un papier cuisson et saupoudrez le parmesan dans un emporte-pièce, faites cuire 8 min à 180 °C.

ÉTAPE 4 : LA VIANDE

- Faites cuire les steaks dans une poêle fumante, ajoutez 1 noix de beurre, 1 gousse d'ail, salez, poivrez, et laissez colorer 2 min de chaque côté.

ÉTAPE 5 : LE DRESSAGE

- Dans une assiette, déposez 1 steak coupé en 2, superposez les 2 moitiés. Ajoutez la garniture autour en disposant joliment les tuiles. Terminez par 1 point de jus de daube.

Poêlée de raisins aux amandes et noisettes, brioche perdue et glace vanille

niveau **PRÉPARATION :** 20 MIN • **CUISSON :** 5 MIN
Pour 2 personnes

Ingrédients

- 4 grappes de gros raisins blancs
- 2 tranches de brioche
- 2 jaunes d'œuf
- 200 g de lait
- 100 g de sucre cassonade
- 100 g de sucre semoule
- 2 boules de glace à la vanille
- 10 cl de vin blanc moelleux
- 10 dragées (amandes ou noisettes)
- QS de beurre

Préparation

ÉTAPE 1 : LA BRIOCHE

- Faites tremper les tranches de brioche dans le lait mélangé aux jaunes d'œuf, puis débarrassez. Coupez les tranches de brioche en 3.
- Dorez les 2 faces des tranches de brioche dans une poêle avec du beurre, roulez-les immédiatement dans le mélange des sucres.

ÉTAPE 2 : LA POÊLÉE DE RAISINS

- Lavez les grains de raisin, coupez-les en 2 et épépinez-les. Poêlez les raisins avec une noix de beurre et déglacez au vin blanc.

ÉTAPE 3 : LE DRESSAGE

- Dans une assiette creuse, disposez la poêlée de raisins puis les dragées préalablement concassées, les tranches de brioche perdue, 1 quenelle de glace vanille et quelques éclats de dragée.



AVEC LA POÊLÉE DE RAISINS…
AOP Coteaux du Layon, blanc moelleux 2015, Les Chevries, 5,30 € chez Netto. Très flatteur, avec des arômes de fruits confits et de fruits exotiques, ce coteaux-du-layon est une petite douceur qui jouera les sympathiques traits d'union entre l'acidité du raisin et le « crémé » de la brioche perdue.

RETROUVEZ LES VIDÉOS DES RECETTES DÉTAILLÉES SUR NETTO.FR

Sur le chemin de la foire, ne pas perdre espoir ! Nos conseils : armez-vous de patience et gardez votre sang-froid. Parmi les quelque 1 500 vins goûtés en avant-première, voici une sélection de 20 coups de cœur pour vous aider à **trouver la grande étiquette au meilleur prix.**

Sélection par Sébastien Durand-Viel



Nicolas Réau, La vie est belle 2015, Anjou rouge

Ce producteur s'est essayé au « sans soufre » avec succès. On croque dans le fruit avec une vraie gourmandise. Un vin friand, sans artifices, aux tanins fins et à la fraîcheur impeccable. À boire sans attendre et à conserver au frais.
Accord : grillades de viandes rouges ou blanches.
Magasins U, 8,50 €.

Domaine Rijckaert, En Chante-Merle 2010, Arbois blanc

Expert en chardonnay jurassien et bourguignon, Florent Rouve nous livre ici une version légèrement « oxydative » mais pleine d'éclat, de finesse et de fraîcheur. Du caractère et de l'élégance pour ce chardonnay de repas.
Accord : volaille sauce forestière.
Carrefour, 9,95 €.

Château de Mérande, La Belle Romaine 2015, Mondeuse

Voilà une belle occasion de faire connaissance avec ce cépage savoyard (vignoble d'Arbin) qui ne manque pas de tempérament : couleur, parfums (fruits noirs, poivre blanc, violette), structure ferme entre tanins croquants et belle acidité.
Accord : viande rouge.
Monoprix, 10,90 €.

Château Sénéjac 2012, Haut-Médoc.

Un exercice de style très « médocain » pour ce vin au nez bien typé de cassis, de menthol et de graphite. La texture est soyeuse à souhait, les tanins fins et la fraîcheur imparable. Un Haut-Médoc pour les puristes, prêt à boire.
Accord : carré d'agneau.
Chateaunet, 12,08 €.

Georges Burrier, La Croix du Plan 2015, Pouilly-Fuissé

Cet excellent producteur du Mâconnais signe ce beau chardonnay riche et fin, issu d'un millésime solaire. Encore sur la réserve, il offre un nez plus fin que puissant, entre fruit jaune, tilleul, fruit sec et pierre à fusil, et une bouche à la fois ample et fraîche.
Accord : brochet au beurre blanc.
Magasins U, 14,90 €.



Domaine Les Bruyères, Beaumont 2014, Crozes-Hermitage rouge

David Reynaud, ce bon vigneron du nord de la vallée du Rhône, nous a habitués à ses syrahs intenses et parfumées dont cette cuvée est une excitante illustration : nez exubérant de violette, de mûre et de Zan, bouche épicée, souple, fraîche et longue. Magnifique.
Accord : pintade.
Biocoop, 14,95 €.

Jourdan & Pichard, Les 3 Quartiers 2010, Chinon

Un chinon qui fait la preuve que les rouges de Loire peuvent aussi être des vins de belle garde. Les arômes ont joliment pris la patine du temps, entre fruits secs, nuances de cuir et de sous-bois. La bouche se montre charnue et veloutée.
Accord : viande aux cèpes.
Inter Caves, 19,95 €.



Haut-Carles 2012, Fronsac

Fronsac est une appellation discrète de la rive droite de Bordeaux, mais un spot pour les amateurs en quête de bonnes affaires. Ce 2012 en est une : charnu, luxueusement élevé, plein de pulpe et doté de tanins moelleux, c'est un bordeaux à la fois moderne et raffiné, déjà très plaisant.
Accord : côte de bœuf.
IDealwine, 19 €.



Domaine des Rouges Queues, En Buliet 2014, Maranges rouge

Nul besoin de s'appeler Gevrey-Chambertin ou Vosne-Romanée pour produire de grands pinots noirs. Ce maranges a tout d'un grand, sauf le prix : nez subtil et précis de cerise et d'épices douces, bouche raffinée, d'une pureté singulière et remarquable de longueur.
Accord : cailles rôties.
Lavinia, 24 €.





Château Grand-Pontet, Grand Cru classé 2014, Saint-Émilion

Encore bien jeune mais plein de promesses. Un boisé luxuriant aux notes de torréfaction et d'épices douces entoure une matière bien charnue, dense, et bien structurée. À laisser au moins trois ans en cave avant de s'en délecter.
Accord : côte de bœuf.
Intermarché, 19,50 €.



Château Lamartre, Étrange Rumeur 2012, Saint-Émilion Grand Cru

La seconde étiquette d'une propriété confidentielle de Saint-Émilion, à découvrir d'urgence. Tout est élégant et soyeux, à la fois mûr et frais, avec des tanins parfaitement enrobés et une belle finale mentholée. Très charmeur.
Accord : magret de canard.
Inter Caves, 33 €.

Domaine de Trévallon, IGP Alpilles 2013

La famille Dürrbach a fait de ce domaine une halte incontournable pour l'amateur en quête de grands vins rouges de Provence. Complexe (fruits noirs, feuille de cassis, olive noire, épices et menthol), tannique, frais, le style est bordelais avec ce supplément de chair apporté par le soleil de la Provence. À mettre en cave.
Millesimes, 42 €.



Domaine Eddie Feraud & Fils, Châteauneuf-du-Pape rouge 2014

Situé à côté du château Rayas, ce petit domaine façonne des châteauneufs à l'écart des modes : des arômes méditerranéens de fruits mûrs et d'épices, des tanins fermes et « rafleux » et une bouche gorgée de soleil, puissante et vibrante.
Accord : civet de lièvre.
Lavinia, 24 €.



Quinta da Romaneira, Vintage Port 2004, Porto

Pas assez connus en France, les Vintages trônent tout en haut des portos. Provenant d'une seule année et issus d'une sélection des meilleures parcelles, ils offrent une puissance et une profondeur qui n'ont pas beaucoup d'équivalents. Ce 2014, encore juvénile, est gorgé de fruits noirs et d'épices douces (poivre, girofle). Puissant, chaleureux, tannique, il est à mettre en cave.
Magasins U, 24,90 €.



Carole Bouquet, Passito di Pantelleria 2014 (50 cl)

L'actrice s'est faite vigneronne sur la petite île italienne de Pantelleria. Depuis longtemps déjà, elle y façonne un muscat splendide, complexe et langoureux, aux saveurs de marmelade d'orange, d'épices douces et de pain d'épice. Un équilibre idéal pour un vin à déguster lentement avec une poignée de fruits secs.
Carrefour Market, 26 €.



Château Léoville Poyferré, Saint Julien Grand Cru Classé 2010

Un grand château dans un grand millésime, cela donne ce vin sombre et complexe, au nez mêlant cassis, notes fumées et mentholées intenses. Logiquement serré mais magnifiquement sculpté et concentré, d'une longueur impressionnante, il faut impérativement le mettre en cave.
Millesimes, 120 €.



François Villard, Les Terrasses du Palat 2014, Condrieu

Cette petite et célèbre appellation du nord de la vallée du Rhône est le fief incontesté du cépage viognier. Il offre ici ses arômes épanouis, entre fruits et fleurs, et une bouche sphérique, ample, longue, qui finit sur des notes salines et minérales.
Accord : volaille aux agrumes.
Chateaunet, 32,50 €.



Domaine Peyre Rose, Syrah Léone 2003, Coteaux du Languedoc

Un des mythes du Languedoc, connu pour ses vins de longue garde, qui ne faillit pas à sa réputation. Le nez mêle des notes de fruits secs, de tabac blond, de venaison et de cuir. La bouche conserve la concentration de sa jeunesse, mais le temps a patiné la texture et étiré les arômes. Mémorable.
Accord : gigot de sept heures.
IDealwine, 59 €.



Château Giscours, La Sirène de Giscours 2010, Margaux

Le second vin de Château Giscours, dans un très grand millésime. On y retrouve le raffinement des bons margaux après quelques années, le toucher séducteur et les saveurs fondues entre fruits noirs, notes boisées, fumées et végétales. À point aujourd'hui.
Accord : carré d'agneau.
Badie, 28,33 €.



Mon carnet de découvertes

en 13 coups de cœur

On aime septembre et son lot de nouveautés ! Nouvelles adresses de quartier, institutions ayant pignon sur rue, destinations de rêve testées et approuvées, produits dernier cri à faire trôner chez soi, suivez le guide et… goûtez !

Par Alexis Chenu

1 NOUVELLE ADRESSE **YANN COUVREUR**



À trente ans, le pâtissier breton Yann Couvreur, passé au Trianon de Versailles, chez Jean-François Piège et au Prince de Galles, est désormais à la tête de sa première pâtisserie. Décryptage en cinq actes de sa nouvelle adresse.

LE QUARTIER : République, côté Goncourt, quartier où se concentrent les tables branchées – le Chateaubriand, le Galopin ou le Tannat –, jusque-là pauvre en pâtisseries.

LA DÉCO : À l'ouvrage, un nom : le designer Philippe di Méo, et un parti pris nature : plantes vertes de mise et atmosphère vivifiante. La bonne astuce : les tablettes sous les vitrines pour grignoter sur le pouce en regardant les passants à la mode de Brooklyn.

À EMPORTER : Pas de pâtisseries avant 11 heures, mais un choix de viennoiseries (entre 1,60 € et 1,90 €) à se damner : roulé au praliné, kouign-amann au blé noir pour la touche « breizh », ou cake au citron allégé.

À ENGLOUTIR SUR PLACE : Les desserts à l'assiette « signatures du chef » préparés à la minute (10 €) : le millefeuille à la vanille de Madagascar, le Pavlova et notre favori, l'écrin Irish Coffee : parfait moka d'Éthiopie, ganache Baileys et crème vanillée.

LE DÉTAIL QUI TUE : Le renard en mode filou (un roulé dans la gueule) et la série de sets de table brillamment illustrés.



2 TENDANCE INÉDITE
LA CONFITUROLOGIE

Avec ses confitures* courtisées par les plus grands chefs, Lise Bienaimé réveille les souvenirs gourmands de notre enfance. Après une première boutique rue des Martyrs, elle régale désormais sa clientèle à Saint-Germain-des-Prés où elle a ouvert sa sixième échoppe.

LA « CONFITUROLOGIE », QU'EST-CE QUE C'EST ?
Un art de la dégustation reposant sur l'approche visuelle (savoir observer la robe), sur l'analyse des parfums et des composantes aromatiques du produit et sur la dimension gustative (éprouver la texture, laisser les parfums se développer en bouche…) et émotionnelle : de l'émerveillement à la surprise, du réconfort au souvenir…
LA GRANDE TENDANCE DE CETTE RENTRÉE ?
Il y a autant de tendances que de goûts dans la nature, l'idée étant de ne pas mélanger plus de trois ingrédients principaux. Si les puristes se laissent tenter par la simplicité d'une fraise des bois dont la délicatesse n'admet pas de mélange, certains fruits sont en revanche parfaits à « twister », comme le fruit de la passion et la framboise.



LE CLASSIQUE DES CLASSIQUES ?
La mûre, qui renvoie à notre enfance, notamment pour ceux qui ont passé du temps à la campagne.
LA NOUVEAUTÉ DE CETTE NOUVELLE BOUTIQUE ?
L'attention portée à la mise en scène de la dégustation et des glaces à la confiture tant qu'il fera beau !

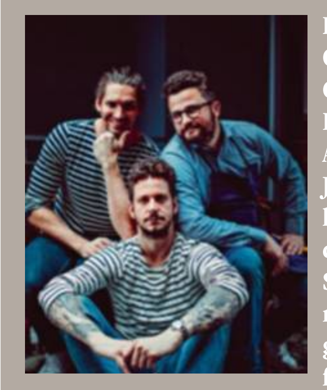
* Entre 7,50 € et 9,50 € le pot.

3 DÎNETTE CHEZ LOULOU
AUX ARTS DÉCORATIFS

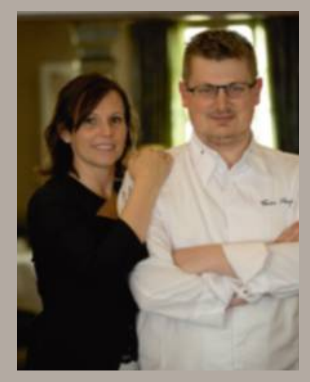


Le nouveau restaurant du musée des Arts Décoratifs, Loulou, emmené par Gilles Malafosse et décoré par Joseph Dirand, associe, dans un chic inouï, plafonds laqués, murs cannés et fauteuils tulipe. Outre le service aux petits soins et à l'accent italien – charmant ! –, la cuisine du chef Benoît Dargère aligne les bons classiques (beignets de fleurs de courgette, tagliatelle au ragoût de veau, côte de veau à la milanaise) et régale au dessert d'un baba au rhum réclamé à chaque tablée. Bijou du restaurant : sa terrasse de 200 couverts face à la tour Eiffel, au Louvre et à la Pyramide. Ticket moyen : 50 €.

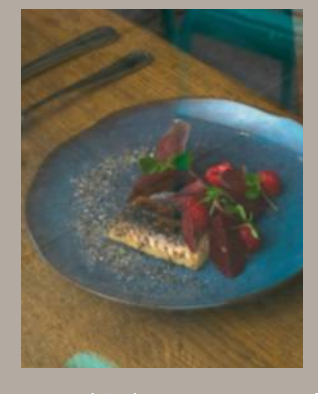
4 À SUIVRE…
LA PREUVE PAR TROIS



L'ÉQUIPÉE DAROCO CHEZ JEAN PAUL GAULTIER. Après Roca, Roco et Rococo, le duo Alexandre Giesbert et Julien Ross transforme l'ancienne boutique du couturier en trattoria. Service précis, cuisine rendant hommage aux grands classiques – un faible pour la burrata, pesto et citron vert, et les linguini *alla carbonara* –, carte dédiée aux vins transalpins, la machine fonctionne déjà à merveille. Bonne note au décor, béton agrémenté de miroirs et fauteuils velours, et au bar à cocktails Danico où des barmen en marinière « shakent » les recettes du fabuleux Nicolas de Soto.



LAURE ET FABIEN MENGUS À L'ARNSBOURG. C'est une institution de la cuisine qui change de main. En Lorraine, à Baerenthal, longtemps associée à la famille Klein, cette table est désormais dirigée par le chef du restaurant Le Cygne (à Gundershoffen), Fabien Mengus. Déjà auréolé de deux étoiles, celui-ci a l'ambition de revoir le décor et promet « d'ajouter une nouvelle nuance à sa palette des émotions dans la tradition des grandes tables gastronomiques ».



LE RAW DE WILLIAM PRADELEIX. Après l'excellent bistrot gastronomique Will, le chef, formé dans les grands hôtels du monde entier – en Nouvelle-Zélande, à Londres et à San Francisco –, séduit dans le Marais avec sa cuisine crue, relevant les tartares, ceviches et tatakis de pestos, sauce sésame ou vinaigrettes exotiques, mélangeant fruits de saison et glorifiant le végétal et le floral. Résultat exquis et dressage faisant saliver.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 144 •



5 J'ai testé pour vous...

… The Fine Cocktails Company, des cocktails « prêts-à-déguster » réalisés à partir d'alcools premium et d'ingrédients frais et naturels. Verdict : des accords valant bien les préparations des barmen, et un packaging rétro pour frimer devant ses invités. Servir sur glace et ajouter quelques feuilles de menthe. De 7 à 10 €.

6 LE PRIX DU PARADIS
16 200 € LA NUIT



À 6 700 kilomètres de Paris, découvrez le nouveau trésor de l'île française de Saint-Barthélemy. Tout juste repris par le groupe LVMH, l'Hôtel du Cheval Blanc offre une plage de sable blanc avec eau turquoise et vue paradisiaque, un cadre parfait pour une nuit de noces. Vous doutiez de l'existence du paradis ?



7 QUESTIONS-RÉPONSES
AVEC DUVELLEROY

Associées pour reprendre la maison d'éventails Duvelleroy en 2010, Raphaëlle de Panafieu et Éloïse Gilles ont fait renaître un patrimoine français au savoir-faire incroyable.

Quel est l'éventail le plus extraordinaire de votre collection ?
Un éventail dont la monture est en nacre haliotide. Les brins sont gainés de soie et de plumes de paon, parés et bardés par notre éventailliste plumassier et vendu 2 500 euros. Mais notre gamme démarre à 45 euros avec un modèle en bois peint.

Homme, femme, l'éventail est-il mixte ?
Oui, et nous avons imaginé pour les hommes un modèle plus petit en coton et en bois exotique à glisser dans la poche intérieure de leur veste.

Dans quel restaurant m'emmèneriez-vous avec un éventail ?
Notre amour de l'artisanat et notre respect des beaux produits se retrouvent dans la cuisine de Sven Chartier, chez Saturne.

Peut-on dîner avec un éventail ?
Oui ! On le pose à côté de ses couverts pour s'éventer entre deux plats… et communiquer discrètement. Il existe un langage des éventails, édité par Duvelleroy au XIXe siècle, pour dire « suivez-moi », « pas ce soir » ou « je vous aime » !



• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 144 •



8 C'EST DANS L'AIR

L'OYSTER BAR

La vague des « oyster bars » déferle en Europe. Lancées à la fin des années 1990, les premières adresses connaissent un engouement retentissant aux États-Unis. Du Grand Central Oyster Bar à Manhattan, une institution, au phénomène Maison Première à Brooklyn, en passant par le Pearl Tavern à Chicago ou le Leo's Oyster Bar à San Francisco, l'art d'associer cocktails et dégustation d'huîtres est devenu un art de vivre. À Paris, la mode devrait être lancée par Istr, ouvert par Philippe Morin, ancien chef barman du Bound et du Chai 33.



9 DERNIER CRI
LES MUST HAVE



LE HEALTHY TU ADOPTERAS

Kenwood sort son extracteur de jus nouvelle génération pour préparer lait d'amande, jus détox et vitaminés. Trois atouts : une cheminée XXL évitant la découpe des fruits et légumes, un stop-gouttes pour garder le plan de travail propre, et une taille ultra-compacte format carafe. Pure Juice Pro, à partir de 230 €.



LE FAIT MAISON TU CONTINUERAS

Spécialiste international de la cocotte en fonte, Le Creuset cultive l'authenticité en cuisine avec sa nouvelle ligne de moules à soufflé individuels en céramique et en couleur, passables au four et au micro-ondes comme au congélateur, et d'une beauté ! À partir de 7,90 €.



LA CERVOISE TU POMPERAS

Une nouvelle édition limitée pour Heineken et son système de pression à domicile. Dernier-né, le modèle « The Sub Riviera », au design épuré, n'est disponible qu'en 50 exemplaires. Ça sent le collector. 444,99 €.

10 LAQUE NOIRE DU MOMENT
TOURNEZ MOULINS

Notre coup de cœur du mois s'appelle « Zanzibar ». Un moulin à la carrosserie laquée noire et à la silhouette ravageuse, équipé de trois réservoirs facilement interchangeables. L'intérêt : moudre successivement des crus différents et varier les plaisirs. La bonne option, la formule coffret avec 8 poivres au choix : Kampot noir du Cambodge, Sikara blanc de Madagascar, Ba Ria noir du Vietnam… Coffret à 69 €, Peugeot.

11 DÉCOUVERTES EN SPRAYS
VERSION EAUX-DE-VIE

La Distillerie Massenez, connue pour ses eaux-de-vie, ses crèmes et ses liqueurs, a eu une idée de génie : capturer l'essence des légumes et des plantes du potager par la distillation et les mettre en bouteilles ou en sprays. Le résultat ? Une collection de dix-huit parfums comme le concombre, la carotte, le romarin ou le cumin, utilisés par les meilleurs « mixologues » pour composer leurs cocktails, par les glaciers et dans les petits plats de très grands chefs. 9,95 € le spray de 100 ml. 10,95 € la bouteille de 200 ml.



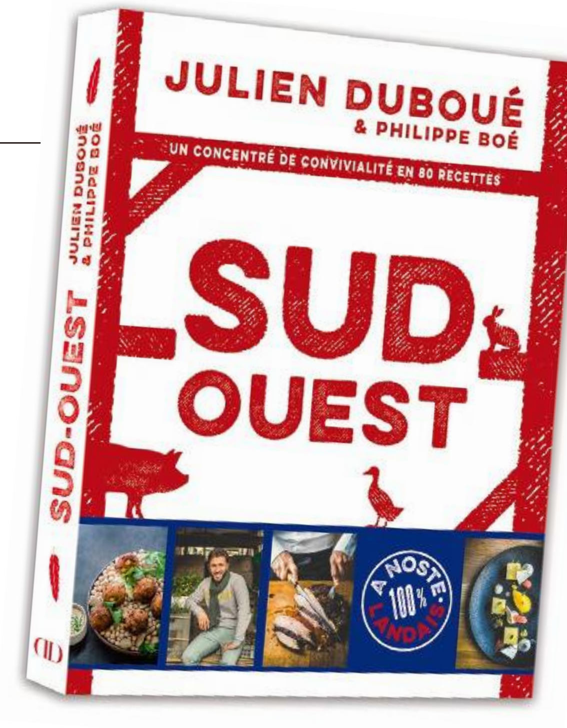
12 LE LIVRE DE LA RENTRÉE
CUISINEZ CONVIVIAL

Souvenez-vous, Julien Duboué, candidat *Top Chef* 2014 télégénique et révélation du programme, aujourd'hui à la tête du restaurant A Noste à Paris, une table revisitant les grands classiques du Sud-Ouest. Le garçon sort son premier livre le 29 septembre. On l'a lu en avant-première.

1 DES RECETTES INÉDITES
80 recettes originales qui misent sur une approche contemporaine du Sud-Ouest : nems de canard, miniburgers de cochon, barbecue de poulet…

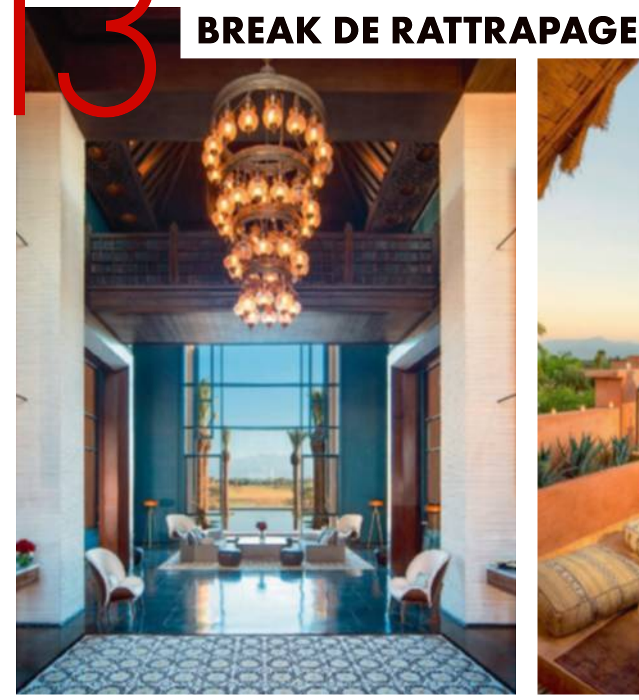
2 UN ESPRIT BON VIVANT
Les amis du chef et ses producteurs sont présentés en photo, et l'esprit bon enfant des chapitres (« La danse du canard », « Tout est bon dans le cochon »…) rend la lecture conviviale.

3 DES PHOTOS DE QUALITÉ
Vues aériennes, plans et coupes léchés ou tranchant dans le vif, l'exercice donne clairement envie de mettre les mains dans le plat.



Sud-Ouest, un concentré de convivialité en 80 recettes, de Julien Duboué et Philippe Boé. Photos Guillaume Czerw. À paraître le 29 septembre chez Alain Ducasse Édition, 29 €.

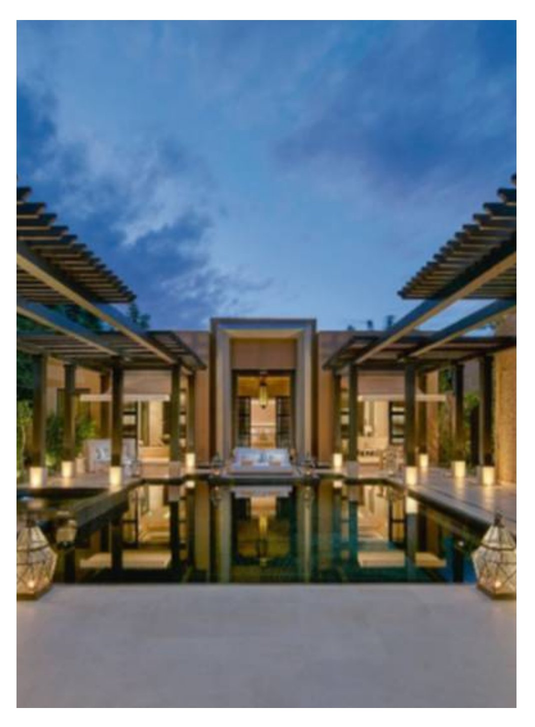
13 DESTINATION MARRAKECH
BREAK DE RATTRAPAGE



Pour l'esprit palace en famille, le Royal Palm, ouvert fin 2013, est l'oasis de rêve avec golf 18 trous et vue magique sur l'Atlas. On dort comme un prince dans l'une des 124 suites et 10 villas du domaine, avec en bonus : piscine lagon, spa Clarins, centre de sport et club pour enfants. Chambre à partir de 440 €.



Plus rock, plus décalé, The Source fait le plein de trentenaires, musiciens professionnels et DJ de passage trouvant là studio d'enregistrement, scène, et même des chambres à la gloire de Ben Harper ou des Rolling Stones. Chambre à partir de 240 €.



Passage obligé au Mandarin Oriental, plus récent encore, une vue magique et un décor graphique style berbère signé des « frenchies » Gilles & Boissier. Ses atouts : des villas type Bali et un spa unique au monde. Chambre à partir de 750 €.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 144 •

Une petite coopérative devenue grande

par Ysabelle Silly



Pour produire un kilo de beurre, vingt litres de lait sont nécessaires. Le beurre d'Isigny puise toute sa saveur dans le lait d'Isigny Sainte-Mère, naturellement riche en nutriments.

L'excellence gourmande depuis 84 ans

La coopérative Isigny Sainte-Mère naît en 1980 de la fusion de deux coopératives laitières : celles d'Isigny-sur-Mer et de Sainte-Mère-Église. Les producteurs de la région se réunissent ainsi autour des mêmes valeurs : la pérennisation d'un savoir-faire et le respect du terroir. Aujourd'hui, la coopérative rayonne à travers le monde avec ses produits laitiers. Son directeur général, Daniel Delahaye, revient sur les fondamentaux qui font encore et toujours le succès de l'entreprise.







Bottin Gourmand magazine : Quelle est la recette du succès de l'entreprise Isigny Sainte-Mère ?

Daniel Delahaye : Pour faire durer une entreprise, il faut avant tout véhiculer du sérieux et respecter une certaine exigence. Notre valeur ajoutée ? Proposer des produits haut de gamme en privilégiant la qualité, l'authenticité (liée au terroir d'Isigny) et le savoir-faire traditionnel qui donnent leur identité précise à nos produits.

BGmag : Quelle est la particularité du terroir d'Isigny ?

DD : Il est composé de « hautes terres », qui accueillent les fermes, les bâtiments agricoles, les cultures et les pâtures, et de « basses terres ». Celles-ci forment une zone de marais d'eau douce inondés l'hiver, ce qui, allié aux particularités géologiques du sol, permet la pousse d'une herbe riche en nutriments.

C'est ainsi que le beurre d'Isigny AOP est unique et détectable à son goût frais et fin de noisette, comme à sa couleur bouton d'or. De plus, beurres et crèmes sont fabriqués sans aucun ajout d'additifs, de conservateurs, ou d'autres ingrédients en dehors des ferments lactiques.



BGmag : Quels sont les critères à respecter pour faire partie de vos éleveurs ?

DD : Pour être adhérent, il faut avoir un fonctionnement d'agriculteur qui soit reconnu comme tel par les pouvoirs publics. Le producteur doit bien entendu respecter les statuts de l'entreprise. Par exemple, il ne peut fournir son lait qu'à l'entreprise avec laquelle il collabore. Surtout, il y a un engagement dans une capitalisation. L'actionnaire doit capitaliser dans l'entreprise pour avoir des parts sociales et devenir adhérent coopérateur. Ces parts sociales vont être nourries par les résultats de l'entreprise.



BGmag : Quels changements ont été introduits dans vos procédés de fabrication au fil du temps ?

DD : Nous fabriquons de nombreux produits d'appellation d'origine protégée (AOP) comme les beurres et les crèmes d'Isigny, les camemberts et les pont-l'évêque. La fabrication d'un produit AOP doit être identique à ce qu'elle était autrefois. Ces fromages d'appellation sont aussi des produits du futur car nous pouvons les rendre attractifs avec des emballages grâce aux innovations marketing, mais le produit de base, lui, n'a pas changé. Le traditionnel est redevenu tendance.

BGmag : Au-delà de vos classiques, produisez-vous d'autres produits ?

DD : Nous restons dans la production de nos produits traditionnels : beurres, crèmes, fromages, fromages frais et fromages d'accompagnement adaptés aux marchés étrangers.

BGmag : Comment se traduit la présence d'Isigny sur les grandes tables françaises ?

DD : Nos produits sont distribués de différentes façons : via les marchés traditionnels (crémeries, épiceries fines…), la grande distribution, les croissanteries et les pâtisseries. Nous travaillons aussi avec la restauration, que ce soit sur la table ou pour la cuisine. C'est un point très important qui est, de plus, porteur d'image.

BGmag : Que pensez-vous de la tendance des produits allégés ?

DD : La qualité est sacrée chez nous, le produit est notre diamant, nous n'allons pas le tailler, l'alléger ! Derrière un produit Isigny, il y a la main des hommes, la façon de travailler, l'histoire, la qualité du lait ! Nous livrons le produit tel qu'il est pour qu'il transcende les modes. On peut consommer moins, mais consommer bien. C'est toute la philosophie de l'entreprise ! ●









Le terroir d'Isigny comprend 192 communes (109 dans le Cotentin, 83 dans le Bessin). Afin d'officialiser la spécificité de son aire géographique de trente-cinq kilomètres autour d'Isigny-sur-Mer et de protéger la qualité de ses produits, le syndicat des producteurs de lait de la coopérative s'est tout de suite engagé dans une démarche d'obtention de l'AOC (appellation d'origine contrôlée). Cette action a été récompensée dès juin 1986, lorsque le beurre et la crème d'Isigny ont été reconnus produits AOC par décret. L'origine de l'AOC des produits Isigny Sainte-Mère est là, dans ce terroir unique et dans ce savoir-faire ancestral, précieusement transmis de génération en génération.







© Isigny Sainte Mère x 17

La crème de la crème d'hier à nos jours



Création de la coopérative d'Isigny-sur-Mer.

1932



Le laboratoire américain Clin Byla (devenu Wyeth Byla) choisit la coopérative d'Isigny pour produire sa poudre de lait infantile.

1951



Mise en place du premier atelier de crème en aérosols stériles.



1968



Fusion des coopératives d'Isigny-sur-Mer et de Sainte-Mère-Église : naissance d'Isigny Sainte-Mère.

1980



Les ingénieurs de la Coopérative inventent le premier robot capable de mouler le camembert à la louche.

1985



Le beurre et la crème d'Isigny obtiennent l'appellation d'origine contrôlée (AOC).

1986

La Coopérative obtient la certification Agri Confiance® pour sa démarche qualité en amont auprès des producteurs.

2000



Création du concours du meilleur croissant au beurre d'Isigny AOP avec l'Association nationale des professeurs de boulangerie, une compétition réservée aux jeunes en formation pour mettre en valeur leur savoir-faire.

2006



Isigny Sainte-Mère inaugure son usine de production de lait infantile avec son partenaire chinois Biostime.

2015



La Coopérative sort un nouveau produit : le fromage frais. Il existe en version nature ou aux fruits.

2016

Crédit Agricole

partenaire des Journées Européennes du Patrimoine les 17 et 18 septembre



Téléchargez gratuitement l'appli **Je Visite** et découvrez tout autour de vous les trésors cachés du patrimoine français soutenus par le Crédit Agricole et sa Fondation Pays de France.







Le petit cahier de la rentrée avec nos Talents Gourmands

AU MENU…

C'est la rentrée ! Et aussi le moment de faire de bonnes affaires côté vignobles. Découvrez les plus beaux flacons et les produits des agriculteurs, artisans et restaurateurs primés aux Talents Gourmands, concours organisé par le Crédit Agricole en partenariat avec *Bottin Gourmand magazine*. Vins, pains, fromages, desserts… Une saison qui a du bon !

Des focus sur les terroirs avec des idées shopping et des recettes.


La rentrée en régions avec les Talents Gourmands

QUE SONT-ILS DEVENUS ?

Des produits de saison par nos producteurs, artisans et restaurateurs sélectionnés.



Et des *news* de nos Talents Gourmands avec la rubrique « QUE SONT-ILS DEVENUS ? »

route des

« Un nouvel espace de dégustation a vu le jour au Domaine du Petit Clocher avec une superbe vue sur son chai à barriques. »

Vincent Denis





2

1



1 - OUEST - À Cléré-sur-Layon, Vincent Denis vient d'ouvrir un tout nouveau chai. Après 70 ans passés dans un chai au pied de l'église de Cléré, il s'est installé dans des locaux de plus de 3 000 m². Le domaine vient également de se doter d'une offre œnotouristique complète mêlant visite de la cave et découverte du domaine. Premières portes ouvertes prévues le week-end des 3 et 4 septembre, précédées le vendredi soir de l'inauguration du nouveau chai. **2 - OUEST - À Villequier, François-Xavier Craquelin** propose en 2016 des cidres bénéficiant d'une belle complexité aromatique. Trois gammes sont disponibles, de l'extra-brut au demi-sec. Outre le cidre, il sort un calvados et un vinaigre de cidre de glace (mélange de vinaigre balsamique et de cidre de glace) pour lequel il enlève 80 % d'eau. Résultat : de belles notes de miel en bouche. Son bœuf cidré (nourri et massé au cidre) connaît quant à lui le succès à Londres, en Belgique et en Allemagne. **3 - NORD & EST - À Davayé, Richard et Stéphane Martin** travaillent sur deux collections, « Villages », avec les appellations Mâcon-Davayé et Saint-Véran, et « Lieux-Dits », des saint-véran issus de parcelles à la géologie singulière. Depuis un an, ils font découvrir une de leurs cuvées expérimentales : un saint-véran sans soufre ! Leur domaine de la Croix Senaillet est certifié en agriculture biologique par Écocert. **4 - SUD-EST - À Beaucaire, Anne et François Collard** font preuve de régularité dans la qualité de leurs bouteilles bio. Des vins de caractère, en blanc, rouge et rosé, avec beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. Le viticulteur est particulièrement engagé dans la protection et la valorisation du paysage avec la mise en place d'un sentier d'interprétation entre vignes, garrigue et vergers, pour sensibiliser les visiteurs à l'environnement.

3

4





« La vinification de notre saint-véran sans soufre s'est faite en fûts sans sulfite ajouté, de la vendange à la mise en bouteilles.

Richard et Stéphane Martin »





vins

SUD-EST

À Puget-Ville, Christophe Durdilly a sélectionné un côtes-de-provence rouge 2013, Suvé du Vent (25 € la bouteille de 75 cl), pour boire avec la recette de pigeonneau d'André Taormina.



OUEST

À Pouilly-sur-Loire, Pierre-François Masson et sa sœur Mélanie, le premier à la vinification, la deuxième à la commercialisation, ont choisi un pouilly-fumé 2014, Les Pierres de Pierre (18,50 € la bouteille de 75 cl), à accorder avec un dessert.



RESTAURATEUR

André Taormina

niveau

Le pigeon servi en croûte de foie gras et truffes de Bourgogne

PRÉPARATION : 30 MIN • **CUISSON :** 15 MIN • **POUR 8 PERSONNES**

• 4 pigeons de 500 g environ chacun • 300 g de foie gras • 100 g de truffes de saison • 1 kg de pâte feuilletée • 60 g de beurre • QS de jaune d'œuf • QS de sel et de poivre
LA SAUCE • 3 gousses d'ail • 1 oignon • 1 l de fond blanc de volaille
LE DRESSAGE • 50 g de truffes • 100 g de foie gras en cubes

● **LES PIGEONS EN CROÛTE** • Désossez les pigeons sans abîmer les chairs et ôtez la peau. Gardez les filets et les cuisses. Sur un rond de feuilletage de 10 cm de diamètre, disposez 1 filet de pigeon, de la truffe émincée, 1 morceau de foie gras, 1 cuisse, et assaisonnez. Refermez la pâte et dorez au jaune d'œuf. Laissez cuire 15 min au four à 200 °C (th. 6).
● **LA SAUCE** • Faites revenir les carcasses des 4 pigeons, laissez bien dorer puis ajoutez l'ail et l'oignon préalablement émincés. Dégraissez l'excès en surface de la sauce et mouillez avec 1 l de fond blanc. Laissez cuire à feu doux pour réduire la sauce jusqu'à la consistance voulue, pour un nappage du feuilleté.
● **LE DRESSAGE** • Au moment de servir, ajoutez le foie gras découpé en cubes et une belle râpée de truffe.



RESTAURATEUR

Éric Brendel



niveau

Financier noisette à la farine de lentilles vertes du Berry

PRÉPARATION : 2 H • **CUISSON :** 20 MIN • **POUR 8 PERSONNES**

• 900 g de purée de lentilles • 150 g de miel de châtaigner • 4 jaunes d'œuf • 50 g de poudre de noisette • 50 g de farine de lentilles • 225 g de sucre roux • 4 blancs d'œuf • 125 g de beurre noisette • 5 pistils de safran • 200 g de crème • 150 g de sucre en poudre • 200 g de purée de lentilles • 15 g d'huile de noix • 500 g de chocolat Valrhona® 72 % • 10 g de gélatine en poudre • 90 g d'eau-de-vie de poire • 900 g d'eau de cuisson des lentilles

● **LA GLACE MIEL-LENTILLES** • Faites chauffer la purée de lentilles. Blanchissez le miel et les jaunes d'œuf, versez 600 g de purée chaude dessus, mélangez, passez en sorbetière.
● **LE FINANCIER NOISETTE** • Mélangez la poudre de noisette, la farine de lentilles et 125 g de sucre roux. Ajoutez les blancs d'œuf légèrement montés en neige puis incorporez le beurre noisette. Faites cuire 12 min à 175 °C dans des petits moules à savarin. Démoulez à la sortie du four et laissez refroidir.
● **LA CRÈME DE LENTILLES** • Faites infuser à feu doux le safran, 100 g de crème et 100 g de sucre, puis ajoutez la purée de lentilles et passez au chinois étamine. Réservez au coin du feu.
● **LA MOUSSE DE LENTILLES** • Mélangez 200 g de purée de lentilles, les 50 g de sucre restants, 100 g de crème et 15 g d'huile de noix, puis versez la préparation dans un siphon. Ajoutez une cartouche de gaz, secouez pendant 2 min et réservez au frais.
● **LA COQUE CHOCOLAT** • Tempérez le chocolat et réalisez 16 demi-sphères de 8 cm de diamètre puis réalisez quelques trous de diamètres différents.
● **LA PÉTILLANCE LENTILLE À LA POIRE D'OLIVET** • Faites chauffer 200 g d'eau de cuisson des lentilles avec la gélatine et les 100 g de sucre rstants. Hors du feu, incorporez le reste d'eau de cuisson et l'eau-de-vie, versez dans un siphon à eau de Seltz, mettez une cartouche de gaz et réservez au frais.
● **LE DRESSAGE** • Déposez le financier sur l'assiette, insérez la mousse de lentilles à l'intérieur et déposez dessus une demi-sphère au chocolat. Réalisez 1 boule de glace miel-lentilles et déposez-la dans une coque que vous réaliserez à l'aide d'un petit verre. Dans une saucière, disposez la pétillance et la crème de lentilles chaude.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 144 •

vignerons de n

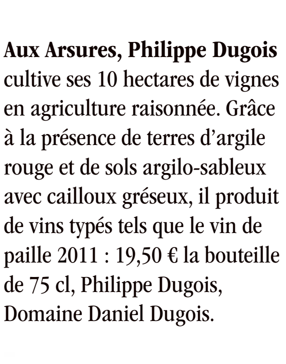


À Louvigné-du-Désert, Romuald Guérin et sa mère, Catherine, produisent 10 000 bouteilles de cidre fermier chaque année ! « Le 12 octobre, nous organisons un marché d'automne avec une dizaine de producteurs normands. » Cidre fermier brut et demi-sec : 2,75 € la bouteille de 75 cl, Romuald Guérin, Les Vergers de la Justais.

À Baixas, Roger Torreilles et 380 autres vignerons produisent 85 000 hectolitres de vin en moyenne par an ! Pour accompagner fruits de mer, poissons grillés et fromages persillés, le producteur conseille le Pot Dom Brial blanc 2016, vin médaillé d'or au Concours général agricole 2016 (29,40 € le carton de 6 bouteilles), Roger Torreilles, Vignobles Dom Brial.



À Lumio, Paul-Antoine Suzzoni et son père, Étienne, produisent des vins authentiques grâce à la diversité des cépages corses qui sont plantés sur leur vignoble de 53 hectares. Leurs produits phares : le Clos Culombu en blanc, rouge et rosé : 9,10 €, Paul-Antoine Suzzoni, Clos Culombu.



Aux Arsures, Philippe Dugois cultive ses 10 hectares de vignes en agriculture raisonnée. Grâce à la présence de terres d'argile rouge et de sols argilo-sableux avec cailloux gréseux, il produit de vins typés tels que le vin de paille 2011 : 19,50 € la bouteille de 75 cl, Philippe Dugois, Domaine Daniel Dugois.

À Tournon-sur-Rhône, Julien Cécillon fabrique dans sa nouvelle cave, opérationnelle depuis les vendanges 2016, un saint-joseph aérien, tendre et délicat. Babylone 2014 : 19 € la bouteille de 75 cl, Julien Cécillon, Cave Julien Cécillon.





À Rouvres-les-Vignes, Corinne Collot et Michel Falmet pratiquent une viticulture raisonnée respectueuse de leurs sols. Résultat : des champagnes fins comme leur cuvée Perle de Noirs : 18,60 € la bouteille de 75 cl, Corinne Falmet-Collot, Champagne Michel Falmet.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

À Cheverny, outre la confiture, art dans lequel elle excelle, **Laura Semeria** produit également des vins de qualité. AOC Cour-Cheverny en blanc : 15 € la bouteille de 75 cl, Laura Semeria, Domaine de Montcy.



À Sauvigny-le-Bois, Séverine Soilly a créé en 2011 la Frênette du Morvan, une boisson sans alcool, en s'inspirant d'une recette de son grand-père. Le produit, fabriqué à base de feuilles de frêne, un arbre très répandu dans sa région, a toujours autant de succès ! 4 € la bouteille de 75 cl, Séverine Soilly, SARL Bauland-Soilly.



À Reuilly, Jean-Baptiste Charpentier pratique une viticulture raisonnée avec des traitements bio. Au choix, cinq sauvignons dont une cuvée plus chic. Reuilly en blanc, gris, rouge et rosé : 7,50 € la bouteille de 75 cl, Jean-Baptiste Charpentier, François Charpentier et Fils.

À Gorges, Frédéric Lailler travaille à la main (et seul !) ses vignes conduites pour la plupart en bio. Ce terroir particulier donne des flacons uniques comme la cuvée Gorges 2013 : 13 € la bouteille de 75 cl, Frédéric Lailler, Domaine Michel Bregeon.



• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 144 •

QUE SONT-ILS DEVENUS ?

OUEST

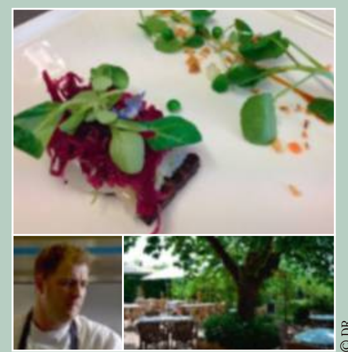
À Vouillé-les-Marais, Sylvie Favorel n'en finit pas d'innover ! Un site Internet, des nouvelles gammes de confitures… Pour ses confitures du Zodiaque, chaque signe a son parfum (bélier : pomme-tatin, taureau : kiwi, gémeaux : fraise…). La Dame Tartine personnalise les pots de confiture pour vos événements.



© DR

NORD & EST

À Thil-sur-Arroux, Thomas Dossi a ouvert un autre bistrot (Bistr'au Cochon Ventru à Saint-Didier-sur-Arroux). Au menu : spécialités du terroir de la Saône-et-Loire (escargots, fromages, bœuf…) et sorbets maison ! Ce maître-restaurateur ouvre prochainement un troisième restaurant… Surprise !



© DR

PARIS-IDF

À Moigny-sur-École, Pascal Common a ouvert une boutique où il vend ses produits laitiers grâce au concours Talents Gourmands. Pour s'affranchir des personnes qui transforment ses produits actuellement, il va mettre en place un laboratoire. Enfin, l'agriculteur passe au bio et vendra du lait bio en mai 2017 !



© DR

SUD-EST

À La Gimond, Marie Charbonnier-Gonon a sorti fin mars une bière au safran avec un brasseur (Mickaël Roche, à Viricelles). Depuis fin 2015, elle commercialise des petites meringues et des sablés réalisés avec son or rouge par le boulanger Casimir Eymard, de la boulangerie La Renaissance à Chevrières (Loire).



© Jérôme Abou - DR

SUD-OUEST

À Castets, Valeska et Pierre Beguery travaillent avec des restaurateurs de renom comme Nicolas Masse et Nicolas Magie, et collaborent avec de nombreuses enseignes. L'univers des légumes se transforme avec l'acquisition d'une légumerie et l'agrandissement de leur laboratoire. Ils produisent 75 000 conserves par an !



© Philippe Roy - DR

fromages



À Plouaret, Florence Le Gall fabrique des fromages au lait cru qui révèlent toutes les saveurs du terroir breton. Une fabrication en petite quantité, seule méthode compatible avec la garantie de haute qualité du produit fini. Palet frais : 2,10 €. Ploumembert : 3,20 € les 200 g. Tomme nature : 18 € le kilo. Tomme au fenugrec : 20 € le kilo, Florence Le Gall, Fromagerie Berjelennig.



À Grémévillers, Anselme Beaudoin et ses associés produisent des fromages disparus ou en voie de l'être : tomme au foin, bray picard, Rollot brayon, tricorne, Petit Gerberoy… Rollot cœur : 4,50 € les 220 g, Anselme Beaudoin, Ferme de La Chapelle Saint-Jean.



À Tréguennec, Marisa Thomas élève des buffles méditerranéens pour leur lait qu'elle utilise pour la fabrication de sa *mozzarella di bufala*. Les 7 à 8 litres de lait produits au quotidien par les animaux permettent de fabriquer 1,2 kilo de mozzarella. Fromage au lait cru pur bufflonne (« mozza breizh ») : 30 € le kilo (3 € la boule), Marisa Thomas, Chèvrerie de la Baie.



À Roanne, Laurent Mons a fait du Petit Sornin sa spécialité. Un fromage au lait cru de vache frotté à la bière, d'un diamètre de 10 cm et d'une hauteur de 6 cm. Le Petit Sornin : 21 € le kilo (12,90 € les 580 g, 6,50 € le demi-fromage et 3,50 € le quart), Laurent Mons, Fromagerie Mons.



À Saint-Bresson, Stéphane Menigoz transforme le lait de vaches de race montbéliarde pour obtenir son munster. Un produit fermier AOP qui existe en version nature ou au cumin : 10 € le kilo, Stéphane Menigoz, GAEC Menigoz.



À Saint-Lary, Patrick Soum collecte son lait dans le Couserans (Ariège) et fabrique à l'ancienne 25 fromages au lait cru par jour dans une cuve en cuivre de 1 300 litres. Pic de la Calabasse : 14 € le kilo, Patrick Soum, La Calabasse.



À Pleine-Fougères, Marie-Annick Pinard propose du fromage au lait cru de vache comme ses tommes qu'elle commercialise chez Les Fermiers de la baie à Saint-Malo, boutique à laquelle elle est associée. Tomme 1 mois d'affinage : 14,35 € le kilo. Tomme 3 mois d'affinage : 17,40 € le kilo, Marie-Annick Pinard, La Ferme de Ville-Prêtre.



Au Havre, Denis Jourdain vient d'installer sa boutique. Il y propose deux fois plus de bons produits ! La brioche spécialité de la maison reste la même, la Pointe de Caux (pommes, lin, farine, beurre, œufs et lait, 5,50 € pièce), mais des nouveautés viennent enrichir la nouvelle enseigne : pains à burger, pains aux fruits confits à la coupe, brioches feuilletées… Denis Jourdain, Du pain et des gourmandises.



À Argentat, Julien Blanché s'amuse à créer des recettes qui mettent en avant des farines nobles : pain complet, tourte de campagne au seigle, tourte La Duchesse (farine de tradition et d'orge malté), nature ou avec des graines… Argentacois à la coupe (gros pain à la farine moulue à la meule de pierre) : 4 €, Julien Blanché, boulangerie-pâtisserie La Figounette.

À Marenne, Benoît Grosheny utilise des farines régionales (de Vendée et de Charente-Maritime) pour la fabrication de ses petits moulés (pain de 400 g), pains aux courges et au tournesol… Gros pain de campagne bio pur levain en pétrissage lent : 4,90 € le kilo, Benoît Grosheny, Pain Bio Grosheny.

& pains



À La Balme-de-Sillingy, Christina Colombier prépare un goûter venu d'ailleurs avec des produits comme la baguette à l'ail des ours, la « vraie » baguette (respectant un poids réglementaire de 250 g) vendue les 14 Juillet, 11 Novembre, 8 Mai, le pain d'ici et d'antan (farines locales et blés anciens) : 2,30 €, Christina Colombier, Goûter d'Ailleurs.

À Preignan, Éric Bourrec utilise pour ses pains du blé cultivé, récolté, stocké dans le Gers. Partisan de la transparence, le boulanger est fier de donner les ingrédients de ses pains : farine de blé tendre gersois, levure, levain, eau, sel ! Avec quelques composants supplémentaires, on obtient un pain du terroir gersois (Boulbenne, Ceps de vigne) : 1,39 € l'unité, ou un tourteau gascon : 6,99 € l'unité, Éric Bourrec, SARL Bourrec.



À Ampoigné, Noam Durand utilise la farine « fleur mayennaise » de la Minoterie Pelluau (Bouchamps-lès-Craon) qui travaille principalement avec des agriculteurs mayennais. Dans sa boulangerie, la seule d'un village de près de 600 habitants, il propose pain nordique, baguette de tradition, baguette aux figues, petit pain aux figues et aux noisettes : 1,40 €, Noam Durand, boulangerie Durand.

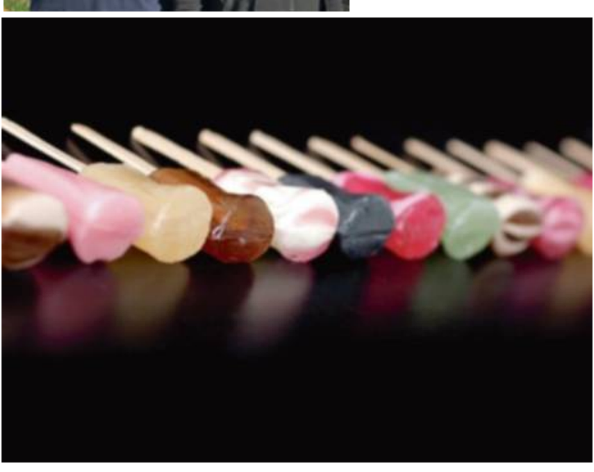
À Luant, Nicolas Lambert fabrique son pain et ses autres produits (gâteaux, chocolats, bonbons, biscuits…) de manière artisanale. Ses produits phares : la baguette tradition, le gros pain de campagne à la coupe, la baguette de céréales… Baguette Gustive (blés anciens et semoule de maïs) : 1,15 €. Baguette avec des graines de sésame : 1,10 €, Nicolas Lambert, Le Fournil de la Cistude.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 144 •



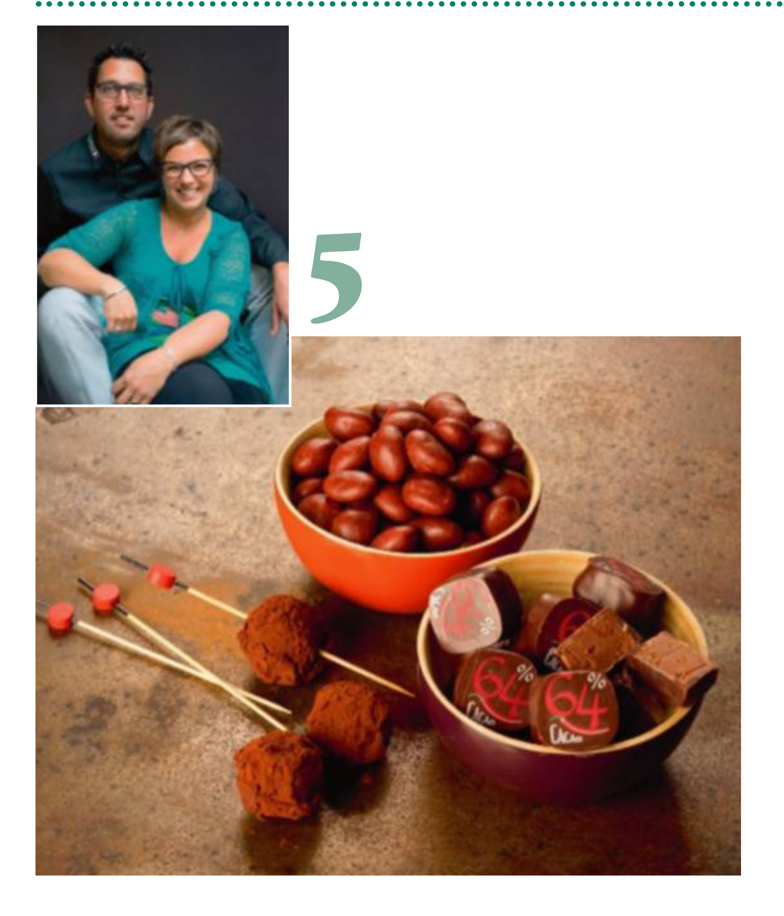
« J'ai décidé de créer une collection baptisée « Les confitures de Mamio » en hommage à ma maman ! »
Vincent Guella





1

1 - OUEST - À Cancale, Vincent Guella élargit sa gamme et propose régulièrement de nouvelles gourmandises : des crèmes à tartiner au beurre salé (citron, passion, nougat…) : 4,70 € le pot de 240 g; des croquants au praliné et autres parfums : 4,90 € le sachet de 150 g; les confitures de Mamio (framboise-violette, fraise-ananas…) : 4,90 € le pot de 240 g; des petits cookies aux noisettes : 5,80 € la boîte de 300 g. **2 - NORD & EST - À Auxerre, Éric Roy** est un fidèle représentant de l'escargot de Bourgogne… en chocolat ! Son produit phare est composé de chocolat noir Valrhona® 64 %, et d'un praliné maison feuilleté. Il existe en petit modèle à 10,90 €, en grand modèle à 27,90 €, en fritures (sachet de 120 g à 12,90 € et sachet de 240 g à 25,90 €). **3 - PARIS-IDF - À Louveciennes, Olivier Michelet** propose une carte fraîche et acidulée. « Je travaille autant que possible avec des produits de saison. » Le chef pâtissier élabore des créations dignes des plus grands : association de smoothies, de sorbets et de tuiles; fruits, sorbets, crèmes, meringues, entremets… **4 - SUD-EST - À Saint-Didier, les frères Silvain** se diversifient avec de nouveaux produits (47,50 € le kilo en vrac) : le nougat abricot-figue-pistache (4 € la barre) qui mêle des saveurs méditerranéennes et le nougat au spéculoos qui séduit par son côté biscuité. Leurs Polissons (7,80 € le sachet de 150 g) ont été médaillés d'argent dans la catégorie confiserie-chocolaterie au prix Épicure des épiceries fines 2015. Le nougat a de beaux jours devant lui ! **5 - SUD-OUEST - À Cambo-les-Bains, Christophe Puyodebat** confectionne une petite merveille : la Craquinette, un chocolat praliné enrobé de dentelle de crêpe bretonne (16 € les 250 g). Autres produits irrésistibles : le chocolat 64 %, une ganache au piment (7 € les 100 g et 16 € les 250 g) et la fève de cacao (16 € les 250 g). Si vous voulez poursuivre l'aventure gourmande, rendez-vous dans son musée, il est ouvert toute l'année !



5



« Notre nougat noir provençal a été médaillé d'or au prix Épicure des épiceries fines 2015 ! »
Pierre Silvain

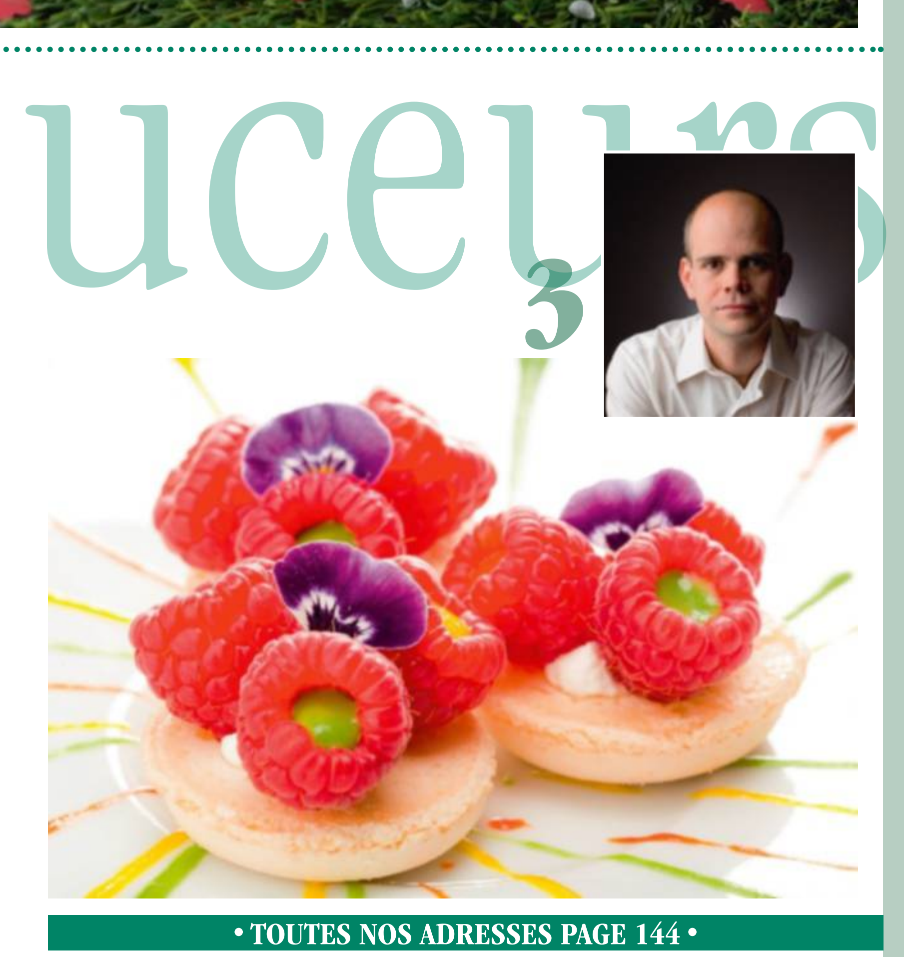
4

2

uceurs

3





• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 144 •

QUE SONT-ILS DEVENUS ?

OUEST

À Langueux, Christophe Huet est seul en cuisine et en salle dans son Bistrot Canaille depuis son ouverture en 2014 ! Le chef utilise les légumes d'un potager familial des Côtes-d'Armor et prend son poisson à la criée de Saint-Quay-Portrieux. Sa carte est courte mais change très régulièrement, produits frais uniquement !



© Francis Guillard - DR x 2

NORD & EST

À Attiches, Nicolas Rucheton a redécoré son restaurant grâce au concours Talents Gourmands. Toutes ses équipes en salle et en cuisine ont changé : « Aujourd'hui, je travaille avec des personnes très impliquées. » Il organise des micro-brasseries avec les propriétaires de la brasserie des Flandres, rencontrés lors du concours TG.



© Delphine Amar-Constantini

PARIS-IDF

À Méréville, Olivier Barberot a la passion du cresson chevillée au corps : il représente la cinquième génération de la famille à produire ce légume-feuille au petit goût piquant très agréable. Il apporte à l'entreprise un esprit jeune et des nouveautés : velouté, mousseline, mousse à tartiner et, ponctuellement, des tartes.



© Delphine Amar-Constantini x 2 - DR

SUD-EST

À Sète, Véronique Britto représente Azaïs-Polito, conserverie créée en 1963. Rouille, moules, encornets farcis à la sétoise… Des produits sans colorants ni conservateurs, confectionnés selon des recettes régionales. La soupe de poissons de roche est la plus concentrée du marché français avec au moins 52 % de poisson !



© DR

SUD-OUEST

À Urt, Johan Colet élève et engraisse ses cochons plus longtemps (ils sont abattus entre 10 et 12 mois et pèsent entre 160 et 170 kg). Résultat : un produit de qualité (plus rouge, persillé, plus mature et tendre). Chorizo pur porc : 6,35 € les 225 g; lomo (longe de porc marinée au piment d'Espelette) : 3,20 € les 120 g.



© DR





Un pasta tour, ça vous botte ?

C'est la rentrée ! *Bottin Gourmand magazine* vous emmène faire un tour en Italie. Pour guides, trois chefs aux caractères bien trempés : Denny Imbroisi, Giuseppe Messina et Giuseppe Feleppa. Tour à tour, ils nous font découvrir leurs régions natales et fétiches. Au programme : bons plans et recettes du cru. Émilie-Romagne, Toscane, Campanie ou Calabre, les régions se révèlent gourmandes, riches en histoire et en curiosités. Des détours qui donnent envie de mettre la main à la pâte !

par Claire Carisey et Ysabelle Silly

#1 - Pasta tour en Calabre

Une parenthèse gorgée de soleil



Denny Imbroisi
Le prodige des fourneaux

MA RÉGION NATALE.
Le chef calabrais fait ses gammes à 14 ans dans un restaurant de Mantoue, aux côtés de son père. « Au début, je préparais les desserts, puis je suis passé aux entrées froides, carpaccios et tomates confites. »Au San Domenico, à Imola, il consolide sa formation auprès du chef Valentino Marcattilii : « J'y apprends les classiques : pâtes, risottos… » L'envie d'aller plus loin le pousse vers une cuisine plus moderne que lui enseigne Corrado Fasolato, à Venise. Denny s'envole ensuite pour la France, chez Mauro Colagreco, à Menton, où « les herbes et les fleurs prennent sens ». Pour cette maison, il multiplie les voyages et rencontre William Ledeuil, un autre mentor. « Il m'apprend à laisser libre court à ma créativité, en osant des jeux de textures et de saveurs, de nouveaux modes de cuisson. »
En 2012, Denny participe au concours *Top Chef* (M6), une expérience qui le propulse au deuxième étage de la tour Eiffel, à la table d'Alain Ducasse, Le Jules Verne. « Cette grande table m'a enseigné la rigueur et la gestion d'un restaurant ».
Le bagage assez solide, le chef ouvre sa table, Ida, à Paris, en 2015. Les saveurs y sont intenses, égales à la cuisine de la Calabre, terre ensoleillée dont il n'a jamais oublié la douceur de vivre.

IDA
À PARIS,
LIRE LA CHRONIQUE
PAGE 106

Catanzaro



Son carnet de route en Calabre

À FAIRE À DIAMANTE

Le festival du piment
La capitale du piment calabrais organise chaque année un festival. Au programme : rencontres, spectacles et dégustation de produits typiques comme le fameux or rouge.

À VOIR À PIZZO

La pêche à la « *mattanza* »
Les pêcheurs de Pizzo font revivre une tradition des années 1940 : une pêche où les thons sont ramenés à la surface dans des filets verticaux. Un vrai spectacle qui s'accompagne de chants populaires !

À GOÛTER À CATANZARO

La ricotta
Contrairement au Nord, où elle est fabriquée avec du lait de vache, ici, dans le Sud, on la fabrique avec du lait de brebis. « Dans mon restaurant, je la cuisine en salade, rôtie au four, ou en dessert dans les cannoli. »

Où déguster la meilleure… ET EN FRANCE…



'NDUJA. À Paris (X^e), chez Terra Candido, une épicerie où l'on trouve cette saucisse piquante.

PACCHERI AL COZZE E VONGOLE

Paccheri aux moules et aux palourdes



Pasta façon retour de pêche. Les saveurs iodées, moules et palourdes, conviennent parfaitement aux pâtes en forme de tube.

Retrouvez la recette page 106

Une pause en toute simplicité

MA RÉGION FÉTICHE. La cuisine toscane se reconnaît entre mille ! « Grignoter un morceau acheté dans une camionnette de fortune, voilà ce qui fait le charme de Florence ! » Les produits sont simples : beaucoup de tomates, de champignons, de haricots et de pain… Cuisinés, ils se transforment en véritables chefs-d'œuvre si l'assaisonnement est maîtrisé. « L'huile d'olive est sacrée » : chaque région a d'ailleurs sa production, et la garantie DOP (dénomination d'origine protégée) veille à l'authenticité de sa fabrication. Autres spécialités gourmandes : poissons, crustacés et, bien sûr, gibiers, en cette saison.



Le carnet de route de Denny Imbroisi en Toscane



À FAIRE À LUCQUES

Les remparts

Ils offrent une vue magnifique sur le centre historique de la ville. Les remparts romains abritent de nombreux marchés et échoppes gourmands.



À VOIR À PANZANO IN CHIANTI

Dario Cecchini

Un boucher de renommée internationale qui anime le marché Aprilante. Au programme : lecture animée de Dante et dégustation de vins et de crostini !



À GOÛTER À GREVE IN CHIANTI

Le chianti

Ce vin rouge vif au goût sec et harmonieux bénéficie depuis 1984 de la DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie).

ET EN FRANCE…

Où déguster la meilleure…



PORCHETTA. Au Raincy, chez I Golosi, à la fois épicier, charcutier, fromager, caviste et restaurateur.

Où trouver le meilleur…



PECORINO TOSCANO. À Paris (IXe), à la Cooperativa Latte Cisternino, qui propose des produits d'excellence à moindre prix.

TORTELLI DI RICOTTA AL BASILICO E AL PESTO

Tortelli à la ricotta, au basilic et au pesto



L'Italie de Denny Imbroisi, 45 recettes d'un Italien à Paris, **de Denny Imbroisi, photographies de Guillaume Czerw, 20 €, paru le 31 mars 2016 chez Alain Ducasse Édition.**

Retrouvez la recette page 106

Le mariage de la ricotta et du pesto provoque une explosion de fraîcheur en bouche.

La halte insulaire



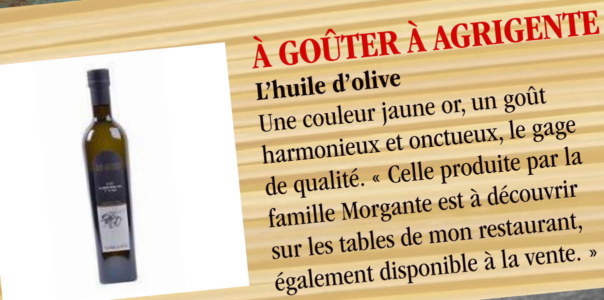

Palerme

Giuseppe Messina
Le capitaine aux mille saveurs

MA RÉGION NATALE. La cuisine, c'est une histoire de famille, chez les Messina : « En Sicile, j'aidais mes parents qui tenaient des rôtisseries. » Lorsqu'il arrive dans la capitale française, à l'âge de 18 ans, en 1998, pour rejoindre son frère Ignazio, déjà cuisinier, l'aventure se concrétise. Ensemble, ils montent une affaire dans le XIIe arrondissement de Paris, Les Amis de Messina. D'abord en salle, puis en cuisine, Giuseppe prend goût à travailler derrière les fourneaux et décide d'ouvrir, huit ans plus tard, son propre restaurant. Visite des locaux, un ancien restaurant marocain : le coup de foudre est immédiat. Il s'y voit déjà et imagine la déco avec l'aide d'un architecte sicilien. Il fallait un nom évocateur pour parler des activités annexes : chef à domicile, traiteur et épicerie fine. Ce sera Non Solo Cucina. « Ce resto, c'est mon petit bijou, mon petit garçon que je chouchoute tous les jours. » Giuseppe a quitté la Sicile, terre de tous les délices. « Là-bas, les rues fourmillent, tout le monde s'y retrouve pour manger : la nourriture, c'est sacré… Tout comme la sieste ! » Le chef a recréé ici son brin de paradis insulaire, pari réussi.

NON SOLO CUCINA À PARIS, LIRE CHRONIQUE PAGE 106

Son carnet de route en Sicile



À FAIRE À SFERRACAVALLO
Les restaurants du port
Les étalages de poissons frais sont incroyables et les prix très attractifs. Pour 25 euros, les restaurateurs vous servent trente plats aussi généreux que délicieux ! L'ambiance ne manque pas de convivialité.

À VOIR À CEFALÙ
« Sagra del pesce azzurro »
Chaque année, en septembre, le festival du poisson bleu anime le quai et la rue Carlo Ortolan. Dégustation de poissons frits, de pains (au sel et aux anchois) et de vin.

À GOÛTER À AGRIGENTE
L'huile d'olive
Une couleur jaune or, un goût harmonieux et onctueux, le gage de qualité. « Celle produite par la famille Morgante est à découvrir sur les tables de mon restaurant, également disponible à la vente. »

Où déguster la meilleure… : ET EN FRANCE…



CAPONATA D'AUBERGINES. À Paris (IXe), chez RAP, épicerie fine connue pour ses produits salés, sucrés et sa très belle cave.

MALFADINE ALLA NORMA

Malfadine aux aubergines, aux tomates et à la ricotta



Un classique sicilien aux parfums authentiques de l'Italie : aubergines, tomates et ricotta.

Retrouvez la recette page 106

Retour à la civilisation romaine

MA RÉGION FÉTICHE. « Je ne m'en lasse pas, son offre en restaurants est incroyable. » De la trattoria, auberge familiale, aux tables à la mode en passant par la « street food ». Située entre la mer Thyrrhénienne et les Apennins, la cuisine se caractérise par son abondance de légumes gorgés de soleil, de viandes, de fromages et de desserts gourmands : fleurs de courgette farcies à la mozzarella et aux anchois, tripes à la romaine, gâteau à la ricotta et aux fruits confits… « Sacrilège si vous demandez de la crème dans les carbonara ! La vraie recette se compose d'œuf, de pecorino et de guanciale [bajoue de porc] ! » Et pour finir, trinquez à la sambuca, un digestif à base d'anis.



Rome

Le carnet de route de Giuseppe Messina dans le Latium

À FAIRE À ROME



Eataly

Sous un même toit : épiceries, laboratoires de fabrication et restaurants. Jambon de Parme, burrata, glaces d'Asti et autres spécialités sont sélectionnés auprès d'agriculteurs et d'artisans de renom.

À VOIR À ROME



Le musée des pâtes alimentaires

Unique au monde ! L'espace retrace l'origine des pâtes et montre les méthodes de fabrication et de conservation des pâtes au blé. Une visite qui donne l'eau à la bouche.

À GOÛTER À ROME



L'artichaut romain

On le retrouve aussi sous le nom de « mammola ». Depuis 2002, il bénéficie d'une IGP. « Dans mon restaurant, je les sers simplement, avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. »



ET EN FRANCE…

Où déguster la meilleure…



SALTIMBOCCA À LA ROMAINE. Chez La Bocca della Verita (VIe), dans le quartier chic de Saint-Germain-des-Prés.

Où trouver la meilleure…

MOZZARELLA DI BUFALA. À Paris (IIIe), chez Mmmozza, une épicerie où le produit arrive en direct de Caserta.

PENNONI ALL’AMATRICIANA

Penoni à la sauce tomate piquante



© Stéphane Bahic

Traditionnellement cuisinée avec des bucatini (gros spaghetti), la véritable recette a pour origine Amatrice, une petite ville au nord-est de Rome.

Retrouvez la recette page 107

Une étape colorée



Giuseppe Feleppa
Le cuisinier aux mains d'argent

MA RÉGION NATALE. La passion des fourneaux, c'est à sa mère qu'il la doit. « Quand j'étais petit, elle m'a appris les fondamentaux de la cuisine italienne. » Après une formation à l'école hôtelière de Naples, « Pino » (sobriquet que lui a donné son épouse, Genny) part à Saint-Tropez pour faire une saison en tant que commis. Mais ce premier passage dans l'Hexagone n'est pas à la hauteur de ses attentes. De retour à Naples, il ouvre son premier commerce, une « *paninoteca* » : « À cette époque, j'étais l'un des premiers à servir les panini, des sandwichs chauds garnis de tomate, de basilic, de mozzarella et d'un filet d'huile d'olive. » Les Américains deviennent fous de ses hamburgers à l'italienne !

En 1976, nouveau billet aller-retour pour Paris où il apprend la cuisine française au Calavados (VIII[e]). C'est en 1982 que le chef pose définitivement ses valises en France. Il prend d'abord la gérance d'une pizzeria dans le XVI[e] arrondissement puis décide, deux ans plus tard, d'ouvrir une table qui lui ressemble, le Fellini, qui propose une cuisine de toutes les régions italiennes. Une deuxième adresse parisienne du même nom est créée en 1987.

FELLINI À PARIS, LIRE CHRONIQUE PAGE 107



Son carnet de route en Campanie

À FAIRE À NAPLES

La Galleria Umberto I

Une galerie marchande qui a de l'allure, avec ses immenses verrières abritant boutiques et restaurants. Construite au XIX[e] siècle sous le règne du roi de Sicile, elle est le lieu incontournable de la « *passagietta* ».

À VOIR À NAPLES

Le marché Di Porta Nolana

Plongez dans l'atmosphère d'un marché traditionnel, l'un des plus populaires de Naples. Réputé pour son poisson et ses coquillages, vous y trouverez du pain (focaccia), des fruits, des légumes…

À GOÛTER À SORRENTE

Le limoncello

Au pays du citron, impossible de rater la célèbre liqueur, obtenue par macération de zestes de citron, d'alcool, d'eau et de sucre. Le « vrai » limoncello est produit avec les agrumes de la péninsule de Sorrente.

Où déguster les meilleures… …ET EN FRANCE…



SPAGHETTI ALLE VONGOLE. À Paris, au Santa Lucia (VI[e]), l'adresse à ne pas rater rue des Canettes.



SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Spaghetti aux fruits de mer

La manière d'accommoder la recette varie selon les cuisiniers, certains la préfèrent avec des linguine, des calamarata ou des sciatelli.

Assiette carrée « Sphère », 28 cm, Nachtmann.
Set de table gris « Chambray », 100 % pur lin lavé et froissé, 35 x 50 cm, Merci.

Retrouvez la recette page 107

L'escale gargantuesque

MA RÉGION FÉTICHE. « La Grassa », comme on l'appelle en Italie, livre des plats riches et typiques. Ses spécialités les plus connues : mortadelle, prosciutto, vinaigre balsamique, tortellini… La cuisine fait aussi la part belle à des produits moins connus : squacquerone (fromage à pâte molle), gratin de squilles (grosses crevettes), Culatello di Zibello (charcuterie de Parme)… Sans compter les nombreux plats à base de porc. Ne repartez pas sans avoir goûté aux pâtes *al ragù*, mélange de saucisse et de bœuf mijoté !



Le carnet de route de Giuseppe Feleppa en Émilie-Romagne



À FAIRE À MARANELLO

Caffetteria del Cavallino

Amateurs de bolides, le musée Ferrari est fait pour vous. À l'heure du repas, savourez des plats typiques de la région : macaroni au ragoût de veau, tortelloni maison, lasagnes aux épinards…



À VOIR À BOLOGNE

Musée archéologique

Découvrez les trésors de la préhistoire et de l'Antiquité… et les origines de la mortadelle de Bologne, IGP depuis 1998 et plus grande spécialité charcutière de la région !



À GOÛTER À BOLOGNE

Le parmesan

Il parmigiano reggiano est un fromage à pâte pressée cuite. Il doit son goût fruité, salé et un peu piquant au lait de vache de la race reggiana. Depuis 1996, son nom bénéficie de l'AOP.



ET EN FRANCE…

Où déguster le meilleur…



LAMBRUSCO. À Strasbourg, chez In Vino Veritas, une cave à vins où il fait bon boire et manger.



Où trouver le meilleur…



JAMBON DE PARME.
À Paris, chez Delitaly, épicerie fine, traiteur et restaurant.

NIDI DI RONDINE

Nids d'hirondelle à l'italienne



La recette doit son nom à la forme des pâtes, en nids d'hirondelle. Ici, la pâte fraîche, farcie d'épinards, est enroulée sur elle-même.

Assiette blanche « Myndig », 28 x 21 cm, Ikea.

Retrouvez la recette page 107


© Maria Spera

À Paris XVe
Ida
chez Denny Imbroisi

Ce Calabrais d'origine cuisine « *la carbonara* » selon les codes traditionnels de la recette romaine : jaune d'œuf coulant et sauce au guanciale. La touche du chef ? Remplacer le pecorino par du Grana Padano®, plus doux au goût. Les spaghettoni viennent de chez Benedetto Cavalieri. Au dîner, « la pasta » se décline dans un menu servi en sept séquences, à 89 €.

Paccheri al cozze e vongole

niveau
 

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 20 MIN
REPOS : 1 NUIT
Pour 4 personnes

Ingrédients

- 320 g de paccheri • 100 g de palourdes
- 100 g de moules • 1 gousse d'ail
- 1 oignon blanc • 50 g de gingembre frais épluché
- 100 g de lait de coco • 20 pousses d'épinard
- QS d'huile d'olive extra-vierge • QS de sel

Préparation

ÉTAPE 1 : LES COQUILLAGES

- La veille, mettez les palourdes à dégorger 1 nuit dans un saladier d'eau froide salée. Le jour même, ébarbez les moules. Faites chauffer une casserole avec de l'huile d'olive et la gousse d'ail écrasée.
- Ajoutez les moules, couvrez et faites cuire 2 min. Ouvrez et vérifiez que toutes les moules sont bien ouvertes. Si ce n'est pas le cas, prolongez un peu la cuisson. Réservez séparément les moules et le jus de cuisson. Dans la même casserole, répétez l'opération avec les palourdes. Réservez également les palourdes et leur jus séparément.
- Épluchez et ciselez l'oignon blanc. Faites-le revenir dans une poêle avec de l'huile et du sel, jusqu'à ce qu'il colore. Ajoutez le gingembre coupé en petits cubes et faites revenir 2 à 3 min. Ajoutez le jus de cuisson des coquillages et portez à ébullition. Ajoutez le lait de coco et mélangez. Continuez la cuisson à feu très doux.

ÉTAPE 2 : LES PÂTES

- Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 14 min. Égouttez-les, puis aspergez-les d'huile d'olive.

ÉTAPE 3 : LE DRESSAGE

- Dans une assiette, déposez les pâtes debout. Ajoutez des moules et des palourdes dessus et tout autour. À l'aide d'un mixeur plongeant, émulsionnez la sauce au lait de coco. Ajoutez 4 à 6 c. à s. de sauce dans l'assiette, des pousses d'épinard, et un peu d'huile d'olive. Servez bien chaud.

Tortelli di ricotta al basilico e al pesto

niveau


PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 5 MIN
Pour 4 personnes

Ingrédients

LES TORTELLI
- 200 g de farine (00 ou T45) • 2 œufs
- 2 pincées de sel fin • 2 c. à c. d'huile d'olive extra-vierge • 2 noisettes de beurre

LA FARCE
- 100 g de ricotta de bufflonne • 2 c. à s. d'huile d'olive extra-vierge • 50 g de chapelure de pain
- 10 feuilles de basilic thaï • 50 g de beurre
- Fleur de sel • Poivre

LE PESTO
- 100 g de roquette • 100 g de basilic • 50 g d'huile d'olive extra-vierge • 30 g de Grana Padano® • QS de glaçons

LE DRESSAGE
- 2 endives Carmine • QS de feuilles de basilic thaï

Préparation

ÉTAPE 1 : LA FARCE

- Dans un saladier, mélangez la ricotta, la fleur de sel, l'huile d'olive, le poivre, et le basilic thaï ciselé. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement au besoin. Mettez dans une poche à douille.
- Mettez le beurre dans une poêle et faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Ajoutez la chapelure de pain et salez. Laissez cuire quelques instants en mélangeant. Déposez cette chapelure sur du papier absorbant.

ÉTAPE 2 : LE PESTO

- Faites chauffer une casserole d'eau salée et préparez un saladier contenant de l'eau et des glaçons. Blanchissez la roquette et le basilic pendant 30 sec. Égouttez-les, puis plongez-les dans l'eau glacée. Égouttez-les et mixez-les au blender avec l'huile d'olive et le Grana Padano® jusqu'à obtenir une sauce homogène.

ÉTAPE 3 : LES TORTELLI

- Confectionnez la pâte en suivant les étapes p. 108. Étalez la pâte fraîche au rouleau à pâtisserie sur un plan de travail bien fariné. Coupez des carrés de 6 cm de côté environ. Déposez au centre une grosse noisette de farce à la ricotta. Confectionnez les tortelli (procédez comme pour les pansotti p. 108). Attrapez les pointes du triangle en effectuant un léger pliage par l'arrière et faites-les se rejoindre. Pincez-les pour les sceller.

ÉTAPE 4 : LA CUISSON

- Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Plongez-y les tortelli pendant 2 min. Égouttez-les en conservant l'eau de cuisson. Mettez-les dans une poêle avec 2 petites louches d'eau de cuisson et 2 noisettes de beurre. Mélangez quelques minutes pour bien les enrober.

ÉTAPE 5 : LE DRESSAGE

- Dans une assiette, déposez des points généreux de pesto. Avec le dos d'une cuillère, tapez dessus pour former des éclaboussures. Disposez les tortelli (environ 10 par assiette), quelques points de farce à la ricotta, des feuilles d'endive, des petites feuilles de basilic thaï. Saupoudrez de la chapelure de pain.


© Stéphane Bahic

À Paris XVIe
Non Solo Cucina
chez Giuseppe Messina

Dès l'entrée, le ton est donné avec la rolls des machines à café, la Pavoni. En salle, ambiance « cabane du pêcheur » : cordes, céramiques, coquillages et poissons suspendus… La Sicile est partout : de l'ardoise du jour à la carte, la mer se déchaîne dans les assiettes : busiate à l'espadon, linguine aux sardines, gambas au pesto à la pistache… Le tout délicieusement servi par de charmants Italiens.

Mafaldine alla norma

niveau

PRÉPARATION : 1 H 30
CUISSON : 1 H
REPOS : 1 H
Pour 4 personnes

Ingrédients

- 320 g de pâtes • 2 aubergines • 200 g de ricotta salée • 12 feuilles de basilic • 600 g de tomates pelées

• 2 gousses d'ail • 4 c. à. s. d'huile d'olive extra-vierge • QS d'huile pour friture • QS de gros sel

Préparation

ÉTAPE 1 : LES AUBERGINES

• Lavez les aubergines et ôtez les extrémités, coupez-les en rondelles de 4 mm d'épaisseur. Vous pouvez également couper quelques tranches sur la longueur, que vous utiliserez pour décorer chaque assiette. Mettez les aubergines dans une passoire, saupoudrez-les de gros sel, puis couvrez avec une assiette sur laquelle vous poserez un poids, de sorte à les presser. Attendez 1 h jusqu'à ce que les aubergines aient éliminé toute leur eau. Pendant ce temps, préparez la sauce tomate.

ÉTAPE 2 : LA SAUCE TOMATE

• Dans une casserole, faites dorer les gousses d'ail dans un fond d'huile, puis ajoutez les tomates pelées. Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les tomates soient défaites, puis passez la sauce au chinois, et faites-la cuire encore pour obtenir une sauce tomate bien épaisse. Ensuite, coupez le feu et ajoutez la moitié des feuilles de basilic frais.

ÉTAPE 3: LA CUISSON

• Rincez les aubergines, essuyez-les et faites-les frire à la poêle dans de l'huile de friture. Lorsqu'elles sont dorées, disposez-les sur du papier absorbant. Faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée, râpez la ricotta et gardez-la de côté. Réservez 8 tranches d'aubergine. Découpez les autres en morceaux, mettez-les dans une poêle avec quelques louchées de sauce tomate et, après avoir égoutté les pâtes al dente, ajoutez ces dernières et mélangez le tout à feu doux.

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE

• Déposez 2 rondelles d'aubergine dans chaque assiette. Dressez les pâtes, saupoudrez de ricotta et garnissez avec une feuille de basilic frais.

Pennoni all'amatriciana

niveau

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 30 MIN
Pour 4 personnes

Ingrédients

LA SAUCE • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 225 g de guanciale • 1 pincée de flocons de piment fort • 3 c. à s. d'huile d'olive • 125 ml de vin blanc • 540 ml de tomates broyées (1 boîte) • QS de sel • QS d'eau
LES PÂTES • 375 g de pennoni géant • QS de sel
LE DRESSAGE • QS de poivre • ½ tasse de parmesan râpé

Préparation

ÉTAPE 1 : LA SAUCE ALL'AMATRICIANA

• Coupez le guanciale en dés et faites-le rissoler dans une casserole avec l'huile d'olive pendant au moins 5 min, il doit griller et la graisse, fondre. Ajoutez l'oignon et l'ail hachés et cuisez encore quelques minutes. Versez ensuite les tomates broyées, un peu d'eau, le vin blanc, salez légèrement, ajoutez le piment et laissez cuire à feu doux pendant 15 à 20 min. La sauce doit devenir plus dense et crémeuse.

ÉTAPE 2 : LES PÂTES

• Pendant ce temps, portez de l'eau à ébullition dans une grande casserole (2 à 3 l). Salez-la puis plongez-y les pâtes. Cuisez-les le temps indiqué sur le paquet en ayant soin de mélanger de temps à autre. Égouttez les pâtes en gardant un tout petit peu d'eau de cuisson puis versez-les dans la sauce. Mélangez.

ÉTAPE 3 : LE DRESSAGE

• Assaisonnez de poivre et servez sans attendre avec du parmesan râpé.



© Alexandre Réty

À Paris XVe
Fellini
chez Giuseppe Feleppa

Chez M. Feleppa, on se sent comme à la maison. Accueil jovial, odeur des pâtes préparées à la main et petites attentions concourent au bien-être des convives tout au long du repas. Tagliolini aux crevettes et aux artichauts, ravioli ricotta-épinards, tagliolini *alla norma*… Recettes traditionnelles et menus généreux et savoureux, une cuisine familiale provenant directement de Naples, où le chef est né et retourne chaque année.

Spaghetti allo scoglio

niveau

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 20 MIN
Pour 4 personnes

Ingrédients

• 400 g de spaghetti De Cecco • QS de persil plat
LA SAUCE • 4 gambas • 4 langoustines 16/20
• 800 g de palourdes de taille moyenne • 4 supions
• 15 cl de vin blanc • QS d'huile d'olive • 1 gousse d'ail
• QS de piment de Cayenne • QS de sel et de poivre

Préparation

ÉTAPE 1 : LA SAUCE

• Nettoyez et séchez les supions. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle. Dorez la gousse d'ail avec le piment de Cayenne. Faites-y revenir tous les crustacés et versez le vin blanc. Couvrez puis laissez mijoter 8 min.

ÉTAPE 2 : LES SPAGHETTI

• Portez l'eau salée à ébullition. Versez les spaghetti sans remuer pour ne pas les casser. Mélangez doucement à mi-cuisson. Égouttez lorsque les pâtes sont al dente, environ 7 min à feu vif. Incorporez les pâtes à la sauce. Laissez cuire le tout à feu doux 5 min, à feu découvert.

ÉTAPE 3 : LE DRESSAGE

• Dans une assiette, dressez les spaghetti à l'aide d'une fourchette pour obtenir une forme torsadée. À côté et sur le dessus, déposez soigneusement les crustacés puis terminez par le persil plat.

Nidi di rondine

niveau

PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 1 H
REPOS : 12 H
Pour 4 personnes

Ingrédients

• 200 ml de crème liquide • 10 g de parmesan râpé
LES PÂTES FRAÎCHES • 500 g de semoule de blé dur
• 2 œufs • 15 cl d'eau • QS de farine
LA FARCE • 500 g de ricotta • 300 g d'épinards
• 2 c. à s. de parmesan râpé • 2 œufs • 2 pincées de sel
• 1 pincée de poivre
LE DRESSAGE • QS de crème liquide • QS de persil plat

Préparation

ÉTAPE 1 : LES PÂTES FRAÎCHES

• Versez la semoule dans un saladier. Creusez un puits au centre et déposez-y les œufs battus. Travaillez le mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Formez une boule et farinez-la. Couvrez-la d'un linge, puis laissez reposer 30 min. Farinez le plan de travail et étalez la pâte au rouleau. À l'aide d'une roulette à pizza, détaillez des bandes de 3 x 20 cm.

ÉTAPE 2 : LA FARCE

• Cuisez les épinards à l'eau salée durant 3 min. Égouttez puis hachez. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients pour obtenir une farce onctueuse. Tartinez les bandes de pâtes sur 0,5 cm d'épaisseur.

ÉTAPE 3 : LES NIDI DI RONDINE

• Préchauffez le four à 250 °C. Enroulez les bandes de pâte, coupez des morceaux de 3 cm. Déposez les rondins sur une plaque haute, recouvrez de crème liquide et parsemez de parmesan. Enfournez 10 min.

ÉTAPE 4 : LE DRESSAGE

• Dressez sur assiette. Versez un trait de crème puis terminez avec du persil plat.

Pasta tour - Tours de main

Fabrication des pâtes fraîches, confection des tortelli, astuces pour la cuisson…
Voici les tours de main de nos chefs pour réussir « la pasta » comme en Italie !

RÉALISATION DES PÂTES POUR 2 PERSONNES



1 - Versez 100 g de farine sur le plan de travail. Creusez un puits au centre et ajoutez 1 œuf, 1 pincée de sel et 1 c. à c. d'huile d'olive.



2 - Travaillez le mélange à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, compacte et élastique. Massez ensuite énergiquement la pâte quelques minutes.



3 - Formez une boule et farinez-la. Couvrez-la d'un torchon puis placez-la au réfrigérateur pendant 15 à 20 min.

PLIAGE DES PANSOTTI



1 - Détaillez des rectangles de pâte. Au centre, déposez un point de farce à l'aide d'une poche à douille.



2 - Mouillez légèrement 2 bords et repliez en triangle.



3 - Pincez les bords pour les sceller.

CUISSON AL DENTE



1 - Chauffez un gros volume d'eau salée. Les pâtes ont besoin de danser, c'est ainsi qu'elles cuisent à cœur et de manière homogène.



2 - À ébullition, plongez les pâtes. Laissez cuire à découvert et maintenez l'ébullition. À mi-cuisson, remuez pour éviter que les pâtes attachent.



3 - Les pâtes sont cuites lorsqu'elles sont fermes. Pour savoir, il faut goûter ! Stoppez la cuisson, égouttez (sans rincer), versez dans la sauce, faites revenir et servez.



Cuillère à spaghetti, D. 6,50 cm, tout inox avec accroche pour la suspendre, 23,90 €, **Cristel.**

Séchoir à pâtes 16 branches, D. 40 cm, H. 46 cm, 29,99 €, **Mathon.**

Fourchette à spaghetti en acier inoxydable, L. 20,7 cm, à partir de 21 €, **Marchesi.**

Râpe multiface 5 en 1, 49,95 €, **Microplane.**

Cuiseur à pâtes « Aldente » en inox, D. 22 cm, 24,99 €, **Alinéa.**

Moulin à poivre « Paris Prestige », 500 €, **Peugeot.**

Accessoire machine à pâtes de luxe pour robot pâtissier multifonction à tête inclinable « Artisan », 159 €, **KitchenAid.**

Pasta tour à Paris

Trattorias ou grandes tables, la gastronomie italienne prend ses quartiers dans la capitale. Et se décline dans toutes les ambiances : cabane du pêcheur, piano-bar ou cadre romantique, pleins feux sur ces restaurateurs qui font rayonner l'art de « la pasta » !



© Jérôme Mondière

À Paris VIIIe
Penati al Baretto
chez Alberico Penati

On pourrait être à Turin, à Rome ou à Venise. Mais nous sommes à Paris, à quelques mètres des Champs-Élysées. Une cuisine faite maison, à partir de produits importés d'Italie. À goûter absolument, les spaghetti aux sardines « comme en Sicile », mais aussi les spécialités terre/mer : longe de porc à la milanaise, seiches étuvées et laitue à la vénitienne. En semaine, menu déjeuner (entrée, plat et dessert) à 45 €.



© DR

À Paris XIe
Ober Mamma
chez Ciro Cristiano

Un premier resto, East Mamma, puis un deuxième, Ober Mamma. L'esprit trattoria populaire s'affiche clairement dans la deuxième adresse : splendide verrière, bar à cocktails, double four à bois de 8 tonnes… Les pâtes sont maison et les produits achetés en direct aux producteurs italiens. Aucune réservation, soyez les premiers !



© DR

À Paris XVIIIe
Il Padrino
chez Vittorio Scala

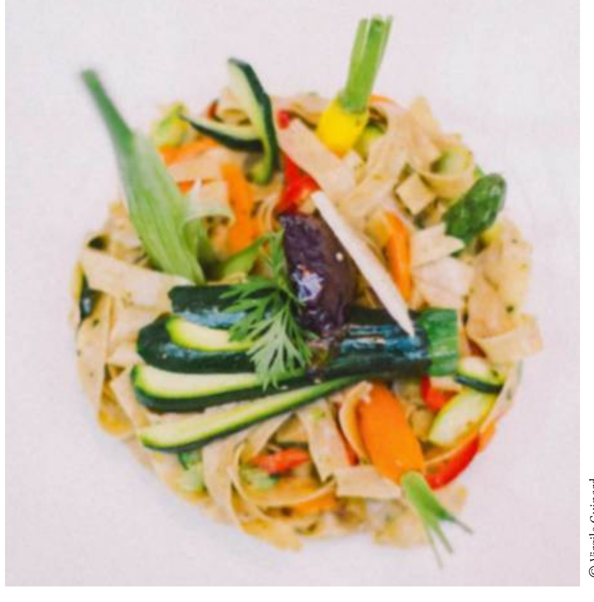
Un vrai petit bijou que ce restaurant de quartier. Vittorio Scala, originaire des Abruzzes, dans le centre de « la Botte », a créé sa « little Italy » à Montmartre ! Le lieu met à l'honneur le film américain le plus italien de Francis Ford Coppola, *Le Parrain* (*Il Padrino*, en italien). Côté cuisine, les recettes jouent la tradition avec les classiques linguine aux palourdes, et l'originalité avec les surprenantes penne à la ricotta et à la crème d'artichaut… Les quantités sont généreuses, avis aux petits mangeurs !



© DR

À Paris XVIIe
Sormani
chez Pascal Fayet

À quelques mètres de la place de l'Étoile, la maison, créée en janvier 1985 par Pascal Fayet, se distingue par son élégance italienne (lustres en verre de Murano, moulures, tentures murales) et sa grande cuisine. Le chef met un point d'honneur à travailler les pâtes : macaroni gratinés au parmesan, spaghetti aux palourdes, ravioles de veau maison. Et pas moins de 500 références de vins sélectionnés à travers le vignoble italien.



© Virgile Guinard

À Paris VIIIe
Caffè Artcurial
chez Enrico Einaudi

Nichée sur le rond-point des Champs-Élysées, cette adresse confidentielle offre un cadre intime (sous la verrière du jardin d'hiver de l'hôtel particulier Marcel Dassault). On mange ici une cuisine italienne « bistronomique » rehaussée des saveurs du Piémont, la région d'origine du chef. Tagliatelle aux cinq céréales et aux cinq légumes, tajarin (spaghetti) à la truffe… Le plus : les pâtes sont réalisées par Lidia, la *mamma* d'Enrico. Et c'est une tuerie !



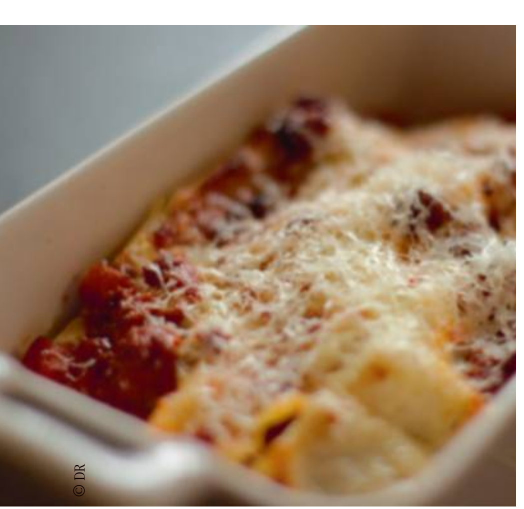
© Raffles Paris

À Paris VIIIe

Il Carpaccio

chez Roberto Rispoli

Depuis 2010, Roberto Rispoli, originaire de Pompéi, réinterprète les grands classiques de la cuisine italienne dans ce restaurant historique du Royal Monceau. Très exigeant, le chef travaille avec des producteurs d'exception comme Gerardo di Nola (pour sa semoule de blé dur) ou Claudio Biancardi (pour son vinaigre balsamique de 25 ans d'âge). Des ingrédients qui transcendent ses paccheri artisanaux de Gragnano, ravioli *del plin* farcis à la burrata, farfalle à l'encre de seiche…



© DR

À Paris IXe

Meriggio

chez Laura et Bastien Corinti

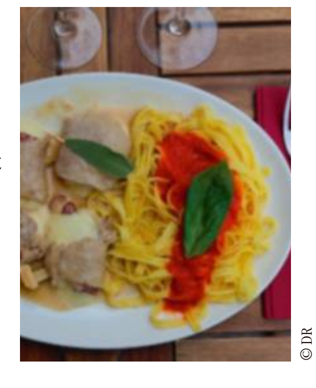
À deux pas des Grands Boulevards, Meriggio est un concept-store italien, à la fois épicerie et trattoria. D'excellents cocktails à déguster, dont le fameux Spritz qui se décline en quatre recettes. Les plats sont goûteux et généreux : *vitello tonnato*, trofie au pesto, lasagnes *della nonna* (« de la grand-mère ») gratinées au parmesan bio.

À Paris XVIIIe

La Rughetta

chez Thibault Tiercelin, Vivien Chauveau et Guillaume Lefevre

Depuis quatre ans, une jeune équipe discrète mais dévouée a repris ce restaurant aux tons rouge et noir, qui existe depuis 25 ans sur le haut de la rue Lepic, à Montmartre. Le trio n'a rien changé (ou presque) à la liste des pâtes fraîches : raviolone crème et basilic, penne au salami piquant… Les plats sont fins et copieux.
Et si l'assiette n'est pas terminée, vous repartez avec votre « doggy bag » !



© DR

© DR

À Paris XIIIe

Les Cailloux

chez Julien Cohen

Dans le quartier animé de la Butte-aux-Cailles, on est un peu comme en vacances. Et l'ambiance se réchauffe un peu plus à l'intérieur de cette belle table italienne toute boisée. À la carte, des antipasti, du poisson, de la viande et, bien sûr, des pâtes. Huit recettes, mais toutes arborent une pointe d'originalité. Les linguine à la crème de fromage de brebis et poivre noir sont parfaitement relevées et servies (très) copieusement. Les ravioli maison, ricotta fraîche et épinards au beurre de sauge révèlent quant à eux une délicieuse finesse.



© Bruno Clergue

À Paris VIe

Monteverdi

chez Salvatore Laudando

L'esprit boudoir, fauteuils en velours et bougies, révèle la délicatesse italienne. En salle comme en cuisine, la partition qui se joue au piano sonne juste. Le chef napolitain confectionne des plats authentiques : langoustines flambées à la vodka, lasagnes au veau et aux aubergines, panettone avec glace praliné-noisette et framboises fraîches.

De Lille à Nice, de Bordeaux à Nancy, l'Italie rayonne sur nos régions françaises ! À chaque ville sa petite Italie et ses recettes régionales : pappardelle *alla vaccinara*, lasagnes, anoli au ragoût de Culatello… Tour de piste des adresses qui font voyager !



© DR

À Marseille
La Cantinetta
chez Pierre-Antoine Denis

Sur le Cours Julien, en haut de la Canebière, Pierre-Antoine Denis, un fou d'Italie, offre une cuisine italo-sicilienne simple, mais maîtrisée. Penne sauce piquante, linguine aux palourdes, pappardelle cacao, asperges et pancetta… Les pâtes sont fabriquées dans le laboratoire du restaurant par Luigi, un vieil Italien amoureux de son pays. Belle terrasse dans une cour arborée.



© DR

À Nice
Davisto
chez Davide Quatela

Chez Davide Quatela, toutes les régions italiennes sont mises à l'honneur. Du Piémont, sa région natale, à la Campanie, en passant par l'Émilie-Romagne et la Vénétie, le chef magnifie les pâtes qu'il confectionne lui-même. Spaghetti à la modenese, ravioli farcis, tagliatelle à la carbonara… De l'authentique avec un ingrédient qu'il affectionne particulièrement, la truffe blanche d'Alba. À découvrir : la salle nouvellement redécorée.



© DR

À Bordeaux
Bocca Bocca
chez Romain Delachaux

Ouverte depuis sept ans, cette épicerie fine propose des produits venus tout droit des quatre coins de « la Botte ». Huiles, vinaigres, sauces, pâtes dures et pâtes fraîches, biscuits sucrés et salés… Les fromages, charcuteries et antipasti peuvent être dégustés dans le restaurant Bocca Bocca, ouvert il y a deux ans en face de l'épicerie. Un vrai plaisir pour les papilles.



© F.Mantovani

À Lille
La Bottega
chez Gilberto d'Annunzio

Depuis vingt ans, la Bottega ravit les amoureux de l'Italie. Gilberto et sa sœur Lorena vous accueillent dans cette petite boutique du Vieux-Lille, à la fois épicerie et traiteur. Antipasti, charcuteries, huiles d'olive, vins, fromages et bien sûr les fameuses pâtes artisanales confectionnées dans le labo juste en face. Ces dernières se retrouvent à la carte des restaurants familiaux de Lille et de Valenciennes : In Bocca al Lupo, L'Ultimo et Via Ristorante.



© DR

À Marseille
Vapiano
chez Salvatore Perri

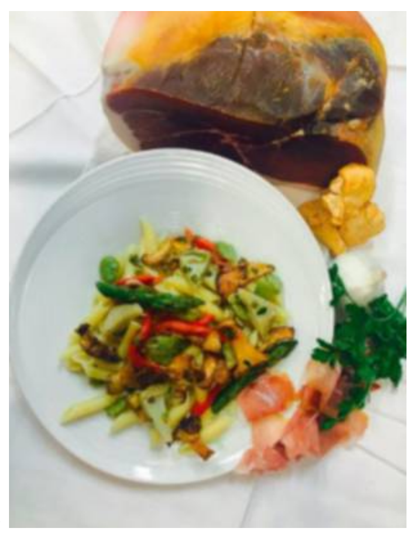
Depuis 2014, le mot d'ordre de cette table sans esbroufe : la fraîcheur ! Outre les ingrédients (légumes, sauces, viandes…) et les desserts confectionnés au jour le jour, neuf variétés de pâtes (fusilli, pappardelle, campanelle…) sont fabriquées dans les règles de l'art, à l'italienne donc, simplement avec de l'eau et de la semoule de blé dur. Trattoria, bar, lounge… On vient ici pour partager un « *aperitivo* » entre amis (belle sélection de vins), passer à table ou prendre le café. « *Chi va piano, va sano e va lontano.* »



© DR

À Bordeaux
Osteria da Luigi
chez Davide de Maria

Dans cette trattoria très connue du quartier Saint-Pierre, le chef napolitain Alfonso D'Aniello nous régale de lasagnes à la viande, pâtes et haricots blancs, spaghetti sauce tomate. Le menu du jour (15 €, entrée et plat) tout comme la carte du soir sont pensés selon le marché. Ce qu'il faut goûter au dessert, la *pastiera napoletana*, un gâteau aromatisé à la fleur d'oranger !



© DR

À Nancy
Les Agaves
chez Gilles Durand

Une adresse « valeur sûre » tenue par la famille Durand. Messieurs aux fourneaux, madame en salle. Si la carte s'inspire du bassin méditerranéen, celle-ci possède un fort accent italien : foie de veau à la vénitienne, calamars et spaghetti à l'encre de seiche, linguine aux palourdes, penne aux cèpes avec pancetta… Menu découverte (entrée, plat et dessert) à 31,80 €, servi midi et soir.



© DR

À Marseille
La Casertane
chez Stéphanie Secchi

À deux pas du Vieux Port, la très pittoresque Casertane est une institution à Marseille. Trattoria et épicerie, les produits de la maison sont à consommer sur place ou à emporter. À l'ardoise : antipasti, jambon cru, ravioli à la truffe, *scamorza* (fromage à base de lait de vache ou d'un mélange de lait de vache et de brebis)… Et on repart forcément avec un panettone sous le bras pour l'heure du goûter !



© Fabrizio Piscopo

À Cannes
Salsamenteria di Parma
chez Julien Poulet

Depuis 2014, cette trattoria toute en boiseries a pris ses quartiers à Cannes. Comme à Parme, le vin est servi à la bolée et le menu fait la part belle aux spécialités de la région Émilie-Romagne : Culatello di Zibello (charcuterie produite dans la province de Parme), anolini *di Zibello* (petites ravioles à la viande et sauce tomate)… On aime les petites sauces offertes en guise de bienvenue.



Ladurée, une des plus emblématiques maisons de gourmandises, ravit les plus fins becs sucrés depuis 1862. Ses macarons ont fait sa renommée internationale.


© Julian Schlosser

C'est l'heure du quatre-heures !

C'est la rentrée, et cette année encore, hors de question de faire l'impasse sur les petits plaisirs gourmands du quotidien. Quoi de plus réconfortant qu'une délicieuse pâtisserie pour le goûter, accompagnée d'une tasse de thé de qualité ou d'un chocolat chaud grand cru ? Ces nectars se doivent cependant d'être réalisés dans les règles de l'art pour être appréciés à leur juste valeur. Pour ne pas se tromper, *Bottin Gourmand magazine* a fait appel à deux grandes références en matière de thé et de chocolat chaud, Compagnie Coloniale et Jean-Paul Hévin. Laissez-vous guider par les conseils gourmets et fascinants de nos deux hôtes et vous ne dégusterez plus jamais vos boissons chaudes du quatre-heures de la même manière… Parole de gourmande !

par Juliette Lalbaltry

L'EXPÉRIENCE THÉ

Depuis sa création en 1948, Compagnie Coloniale propose des boîtes esthétiques et fonctionnelles que l'on prend plaisir à collectionner. Vincent Balaÿ et sa femme s'amusent d'ailleurs à les chiner dans les brocantes.



Vincent Balaÿ, de la Compagnie Coloniale.





Assembler le thé est un art, le déguster, un plaisir.



L'offre de thés en boutique est très étendue, mais pas forcément synonyme de qualité. Il en existe de toutes les sortes et surtout à tous les prix, difficile de s'y retrouver. On est souvent déçu, le thé sent bon, mais il n'a aucun goût… Une grande maison se démarque pourtant du lot et nous promet un thé de grande qualité, riche en saveurs et conforme à nos attentes : Compagnie Coloniale, la plus ancienne marque de thé française, fondée en 1848. Depuis sa création, elle a toujours sélectionné des thés d'origine, aux arômes délicats, a créé des mélanges exclusifs et surtout a innové dans la présentation de ses thés et de ses emballages. Basée en France depuis ses débuts, la marque continue d'assembler, d'aromatiser et de conditionner ses feuilles de thé dans ses propres ateliers. Elle est reconnue pour son processus unique d'aromatisation à la vapeur qui permet de figer les arômes sur les feuilles et de les parfumer, afin qu'elles dévoilent des saveurs fidèles tant en nez que dans les tasses. En septembre 2016, Compagnie Coloniale fête les 80 ans de son mythique thé « Chine Extra », la madeleine de Proust de la maison, créée en 1936 pour l'Exposition universelle de Paris.

Depuis plus de 15 ans, c'est Vincent Balaÿ, un très grand passionné de thé, qui a repris les rênes de la maison. Né avec le thé, cet épicurien a toujours associé la dégustation du thé à un moment de plaisir et d'échange avec ses proches. Il est aujourd'hui animé par l'envie de mettre en avant un savoir-faire français et de donner du plaisir au quotidien à tous les amateurs de thé… et à ceux qui ne le sont pas encore ! L'une des ambitions premières de Compagnie Coloniale est de créer des thés pour chaque moment, pause gourmande ou petit break détox.





Les sachets « Berlingo », conçus dans une mousseline proche de la soie, laissent de la place aux feuilles et permettent une infusion du thé optimale pour un maximum de saveurs.



Compagnie Coloniale souhaite démocratiser l'accès à un thé de prestige, sans pour autant faire de concessions sur sa qualité. L'objectif est avant tout d'inscrire le thé dans le quotidien de tous.

© Maria Spera x 7



1 - Ébouillantez votre tasse afin de tenir le thé au chaud le plus longtemps possible.

2 - Déposez 10 g de thé dans une théière de 1 litre ou 1 cuillerée à café par tasse.



3 - Faites chauffer l'eau à 80 °C. Une eau filtrée ou de source rendra le thé encore meilleur.

Compagnie Coloniale nous donne quelques conseils simples pour préparer le thé, à adapter selon nos goûts et nos envies. Le mot d'ordre de la maison : « Le thé, c'est comme on aime, l'important, c'est de se faire plaisir. »



4 - Versez l'eau chaude sur le thé. Laissez infuser 3 min (infusion standard) ou selon le goût que vous souhaitez y trouver.

5 - Couvrez avec un petit couvercle.



6 - Égouttez bien votre thé.



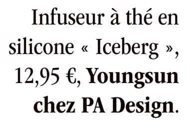
7 - Dégustez-le dans une tasse.

Théière « Salam Color » en porcelaine et aluminium bronze, finition mate, 4 tasses : 85 €, 6 tasses : 95 €, **Guy Degrenne.**





Plat à thé gourmand en porcelaine 24,5 x 12 cm, 8,30 € ; tasse à thé 20 cl, 6,35 €, **Sibo Homeconcept.**



Infuseur à thé en silicone « Iceberg », 12,95 €, **Youngsun chez PA Design**.

Set de 2 boîtes à thé en étain « Tea Time », D. 11,5 cm, H. 14,5 cm, 36 €, **Bloomingville chez Étoile and Company.**



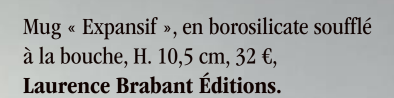
Coupelle à mousseline « Tea Flower », en métal, finition argentée, 46 €, **Mariage Frères.**





Bouilloire électrique « Tea Rex » en acier inoxydable, sifflet-reptile préhistorique, métallisé cuivre en résine thermoplastique, 150 cl. Design Michael Graves, 220 €, **Alessi.**

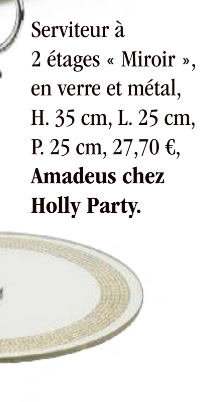
Théière en porcelaine blanche émaillée « Mirza », poignée en boix, couvercle en aluminium et filtre en inox, L. 25 cm, D. 10 cm, 137 € ; manteau pour la garder au chaud, 18 €, **Tsé & Tsé Associées.**



Mug « Expansif », en borosilicate soufflé à la bouche, H. 10,5 cm, 32 €, **Laurence Brabant Éditions.**



Sablier à thé « Paradoxal », 14,90 €, **Idéecadeau.**



Serviteur à 2 étages « Miroir », en verre et métal, H. 35 cm, L. 25 cm, P. 25 cm, 27,70 €, **Amadeus chez Holly Party.**

Théière en verre « Rectangle », existe en 500 ml, 520 ml et 1,5 l, à partir de 23 €, **Sema Design.**

L'EXPÉRIENCE CHOCOLAT



Jean-Paul Hévin, le maestro du choco.

Dans ses boutiques, véritables écrins à gourmandises, chaque création est sublimée par une mise en scène luxueuse et contemporaine.



Je suis toujours en quête de la fève d'exception.



Lorsqu'on parle de chocolat, comment ne pas penser à Jean-Paul Hévin ? Cet ambassadeur de l'or noir, amoureux de son métier et toujours en quête de créativité, sait manier, sublimer et marier le chocolat comme personne ! Titulaire d'un C.A.P. pâtissier-chocolatier, il démarre sa carrière en tant que chef pâtissier à l'hôtel Nikko, sous la houlette de Joël Robuchon. Il quitte ensuite la France et part travailler au Japon, au sein de la maison Peltier. Commence alors la marche vers le succès avec l'obtention de nombreux prix et récompenses dont celle du Meilleur Ouvrier de France section pâtisserie-confiserie en 1986. Deux ans plus tard, il crée sa première boutique, avenue de La-Motte-Piquet. Le chocolatier imagine alors son propre univers et fonde le style Hévin. Au fil des années, il ouvre de nouvelles boutiques dans lesquelles il choisit de présenter son chocolat tel qu'il le perçoit lui-même : un bijou à part entière. Il lance les « caves à chocolats », ces lieux gourmands où on découvre une collection unique de plus de 30 tablettes de chocolat réactualisée selon ses voyages et ses découvertes, ses macarons, ses pâtisseries et sa splendide palette de chocolats grands crus. Chaque cave a été soigneusement étudiée afin que les conditions de conservation soient optimales. La lumière et la température sont contrôlées chaque jour avec minutie car, pour le maître des lieux, « plus le chocolat est frais, plus il révèle de choses en bouche ». Si vous préférez vous offrir un goûter version grand luxe et déguster l'un des meilleurs chocolats chauds de la capitale, c'est vers le Chocolate Bar(re) qu'il va falloir se diriger. Rendez-vous au 41 de la rue de Bretagne pour s'y délecter du fabuleux nectar cacaoté (customisable à souhait), que l'on accompagnera d'une pâtisserie gourmande. Le choix est dur tant chaque création donne l'eau à la bouche ! Il va falloir revenir !







Cent tonnes de chocolats fabriqués en France sont produites par an. La Maison Hévin, présente et réputée en Asie, y exporte ses créations chaque semaine.

Chocolat chaud
de Jean-Paul Hévin, photographies de Quentin Bertoux, 14,90 €, Éditions du Chêne.



Ce chocolatier des quartiers huppés de la capitale ne cesse de nous faire saliver avec ses créations insolites, aux saveurs venues des quatre coins du monde.

Exit le chocolat chaud fait à la va-vite un dimanche pluvieux ! Jean-Paul Hévin nous dévoile ses secrets et ses tours de main pour réaliser LE chocolat chaud traditionnel du goûter. Parfumé, onctueux et savoureux, on ne pourra plus s'en passer !



1 - Réalisez le premier chocolat chaud : versez le lait entier et la poudre de chocolat dans une casserole.



2 - Faites cuire à bouillons légers en mélangeant bien avec un fouet.



3 - Stoppez la chauffe et continuez de mélanger avec le fouet.



4 - Versez le chocolat chaud dans un siphon et laissez refroidir. Placez 2 h au réfrigérateur.



5 - Réalisez un second chocolat chaud de la même manière que le premier.



6 - Versez le chocolat dans une carafe.



7 - Mélangez-le une dernière fois avec un fouet afin d'oxygéner et d'alléger le chocolat.



8 - Versez le chocolat chaud dans une tasse.



9 - Versez la mousse de chocolat dans un petit récipient.



10 - Ajoutez une cuillerée de mousse de chocolat froid sur le chocolat chaud.



11 - Saupoudrez de poudre de cacao.



12 - Dégustez !



Plateau « Odyssée » en saule, finition laquée, coloris blanc, L. 44 cm, H. 4,5 cm, P. 33 cm, 19,99 €, **Fly.**

Verseuse en cuivre « M'Tradition », manche en bois, compatible tous feux, 0,75 l, 259,90 €, **Mauviel.**

Poudre de chocolat chaud, boîte en métal carrée, 220 g, 14,10 €, **Jean-Paul Hévin.**

Coffret de 3 chocolats chauds « Hot chocolate® », sucettes à faire fondre dans le lait chaud, noir, lait et blanc, 18 €, **Le Comptoir de Mathilde.**

Mousseur à lait électrique en acier inoxydable, 10,90 €, **Nature & Découvertes.**

Cuillère à café en cuivre « Purity Copper », vendue en set de 4 couverts (couteau, fourchette, cuillère à soupe, cuillère à café), 49 €, **Love Creative People.**

Verseuse, tasse et soucoupe en porcelaine de Limoges « Atlantide or », création de Mariela Schwarz-Montiel. Verseuse H. 9,45 cm : 246 €, tasse et soucoupe : 95 €, **Raynaud.**

Pot à lait en porcelaine blanche émaillée, 10 cl, 37 €, **Tsé & Tsé Associées.**

Émulsionneur de lait « Distinta », 99 €, **De'Longhi.**

Mug insecte en porcelaine, D. 9,3 cm, H. 9 cm, 15,40 €, **Fleux.**

LA PÂTISSERIE FACILE



Juliette Lalbaltry, la fée du sucré.



La gourmandise, ce bien joli défaut à transmettre de génération en génération.





Lorsqu'elle était petite, les enfants se déguisaient en Batman ou en Blanche-Neige ; Juliette avait simplement envie d'enfiler un tablier trop grand pour elle et de mettre la main à la pâte. Dommage, il n'existait pas encore, mais elle aurait tout donné pour enfiler le costume de Ratatouille ! En bon petit commis, elle aidait sa grand-mère à garnir les tartes et elle mélangeait les préparations à gâteaux de sa mère (tout en plongeant goulûment l'index dans le chocolat fondu… bien entendu). Vingt ans plus tard, la petite fille gourmande a laissé place à la véritable épicurienne, dénicheuse de nouveaux produits et toujours en quête de plaisirs gustatifs. Vadrouillant de restaurant en restaurant et collectionnant les livres de recettes, elle s'est laissée envoûter par la gastronomie française… Après avoir suivi des études en communication dans une école de publicité, elle démarre sa carrière en tant qu'attachée de presse en gastronomie dans différents bureaux parisiens. Elle a la chance de travailler pour différentes marques haut de gamme et de côtoyer des chefs de renom. Son enthousiasme pour la cuisine est alors décuplé et Juliette décide de changer de voie pour faire de sa passion, son métier. Elle se lance au départ dans l'écriture d'un blog de recettes, destiné à ses amis et à sa famille, dont le but avoué est de donner aux autres l'envie de cuisiner. De fil en aiguille, elle développe un véritable book et construit un univers qui lui ressemble. Elle crée ses propres recettes, les associe à un joli stylisme déniché via les conseils avisés de sa mère, journaliste déco, et les sublime avec le travail d'un photographe. L'aventure démarre et les projets s'enchaînent ! Juliette est aujourd'hui styliste culinaire pour la presse et le Web et auteur de plusieurs livres de recettes. *Thé gourmand* est le premier ouvrage qu'elle a réalisé en partenariat avec la maison de thé Dilmah. Un livre de quarante recettes pour accompagner le thé, que l'on ait envie de saveurs épicées, gourmandes ou fleuries. Les recettes de Juliette sont simples et accessibles, elles donnent envie de cuisiner. La promesse est donc respectée et l'aventure peut continuer !







Les recettes « Trop facile » de Juliette pour Bottin Gourmand magazine, *une façon simple de cuisiner qui n'a rien à envier aux plus grands.*

FINANCIERS À LA VIOLETTE



La simplicité du financier devient sophistiquée lorsqu'il se parfume de violette.

Retrouvez la recette page 132

L'INSPIRATION REVISITÉE



Dans les boutiques du chef pâtissier, sobriété et blancheur immaculée s'imposent pour mettre en valeur ses douceurs Kosmik.



Christophe Michalak, le chef pâtissier qui fait « craker » !



Ce super-héros de la pâtisserie, amoureux de la vie et de ses petits plaisirs, ne cesse de nous faire saliver avec ses créations toutes plus savoureuses les unes que les autres.
Que l'on soit plutôt Kosmik, Cake ou Klassik, l'ensemble de ses douceurs saura ravir les palais les plus avisés comme les simples amateurs de petites pauses gourmandes. Mais quid du parcours de ce chef venu d'une autre planète ? Titulaire d'un C.A.P. en pâtisserie, Christophe Michalak remporte rapidement le concours de meilleur apprenti et commence sa carrière au Hilton On Park Lane de Londres. Au début des années 1990, il entre à l'Hôtel Negresco, à Nice, y reste deux ans puis part chez Fauchon jusqu'en 1997. Il décide alors de prendre son envol et de quitter son pays natal pour tenter l'expérience au Japon, où il ouvre sa première pâtisserie. Il enchaîne avec New York, pendant près d'un an, en tant que consultant pour Pierre Hermé, puis il retourne à Paris où il fait de nouveau ses preuves dans la célèbre maison Ladurée. En 2000, c'est la consécration ! Il est promu chef pâtissier du Plaza Athénée et remporte, cinq ans plus tard, le titre de meilleur pâtissier du monde. En grand passionné, et propulsé par son talent et sa notoriété, le chef confie ses recettes et ses secrets dans un premier ouvrage en 2007. S'ensuivra une longue série de livres autour de ses créations, des grands classiques français ou encore sur le chocolat.
Ultra-« médiatik », il se lance dans les émissions culinaires avec *Le Gâteau de mes rêves* en 2012, *Qui sera le prochain grand pâtissier ?* en tant que jury en 2013 et *Dans la peau d'un chef* la même année. Possédé par l'envie de transmettre son savoir, il crée la Michalak Master Class en 2013, sa propre école de pâtisserie. Véritable lieu de rencontres entre professionnels et amateurs, il ne s'agit pas là de simples ateliers mais de véritables cours durant lesquels on apprend recettes, astuces et techniques du grand chef. Il quitte finalement le palace de l'avenue Montaigne après plus de quinze ans de bons et loyaux services afin de se consacrer pleinement à l'ouverture de ses deux pâtisseries. Christophe Michalak revisite les classiques à la française en leur apportant la touche ludique et rock'n'roll qu'on aime tant. Quelles seront les prochaines surprises de notre héros ? Une chose est sûre, nous ne sommes à l'abri de rien !







La star incontestée du maître est bien entendu de la partie : la fameuse religieuse au caramel au beurre salé, un grand classique revisité qui ne laissera personne indifférent.

CUPCAKES GIANDUJA



Quand un chef pâtissier français s'attaque à un mythe américain, le résultat est unanime : aussi beau que bon !

Retrouvez la recette page 132

D'ANTAN ET D'AUJOURD'HUI



Des demoiselles au prénom d'autrefois, sagement alignées, qui ne demandent qu'à être croquées. Des douceurs tout en rondeurs, pleines de délicatesse, à déguster à volonté.



Steve Seremes, de Mesdemoiselles Madeleines.

Si on se fie à la légende, la madeleine aurait vu le jour en Lorraine au milieu du XVIII[e] siècle. C'est lors d'un dîner du duc Stanislas Leszczynski qu'une certaine Madeleine Paulmier, servante, aurait proposé de préparer ces petites gourmandises suite à l'abandon des cuisines par le pâtissier. Tenant la recette de sa grand-mère, elle aurait confectionné les petits gâteaux qui connurent tout de suite un franc succès auprès de tous les invités. Le duc aurait alors donné le prénom de la jeune Madeleine aux petites pâtisseries moulées dans une coquille Saint-Jacques… Proust lui a ensuite donné ses lettres de noblesse avec le passage sur le petit gâteau trempé dans une tasse de thé, tiré de son œuvre *À la recherche du temps perdu*. La saveur de la pâtisserie fait resurgir quelques instants de son enfance et devient alors le symbole du souvenir, des moments heureux et du partage. C'est avec la même volonté de faire renaître les souvenirs que Steve Seremes a choisi de donner un souffle nouveau à ce grand classique de la pâtisserie française. À l'origine consultant dans le secteur financier, cet amateur de bonnes choses a décidé de changer de vie et de créer son concept 100 % dédié à sa star. Il fait alors appel à Stéphane Bour, chef pâtissier qui a fait ses preuves dans des cuisines de chefs multi-étoilés tels que Meneau ou Veyrat. Ensemble, ils conçoivent ce nouveau temple de la madeleine et inventent d'étonnantes recettes. Naît alors une superbe collection dans la boutique écrin de la rue des Martyrs. La madeleine se pare de différentes textures et la saveur retrouvée de l'enfance se mêle à de nouveaux parfums. Pulpe de framboise, essence de rose du Maroc, café d'Éthiopie ou encore pâte de noisettes du Piémont, tels sont les différents arômes dont on se délecte sans modération pour une pause quatre-heures 100 % gourmande ! Aucun doute, les coquettes madeleines de Steve sont de véritables demoiselles qui vous séduiront facilement…







Dans une véritable bonbonnière réhaussée de cuivre, les madeleines se pavanent comme de jolies filles aux tenues constamment renouvelées.

© Philippe Hugonnard x 6



MADELEINES AUX DEUX VANILLES

Un classique transgénérationnel et une grande tendance en 2016.

Retrouvez la recette page 133

LA TRADITION AU FUTUR

Pour atteindre les sommets, il faut grimper l'escalier et se mettre à « La Table ». Une salle conviviale ouverte sur la cuisine, prometteuse de saveurs et d'effluves délicieux.



Julien Duboué, un chef iconoclaste.



Ce talentueux chef originaire des Landes a fait son apprentissage au lycée hôtelier de Biarritz, puis chez Jean Coussau. C'est en 2001 qu'il s'installe à Paris et intègre la brigade du Carré des Feuillants sous la houlette d'Alain Dutournier. Il poursuit ensuite son chemin chez Westermann puis se lance, en 2007, dans l'ouverture de son premier restaurant, Afaria. Il y propose des produits venus tout droit du Sud-Ouest, sa région qu'il affectionne tant. Trois ans plus tard, il ouvre un nouvel établissement dans le Ve arrondissement de Paris, Dans les Landes, spécialisé dans des tapas inspirées des plats et des gourmandises de sa région. Il participe à la célèbre émission *Top Chef* en 2014 et ouvre la même année sa troisième adresse, A noste. Direction la rue du Quatre-Septembre dans le IIe arrondissement de Paris. Le lieu se divise en trois espaces bien distincts, dans lesquels on découvre trois modes de restauration. Dans le « food truck », le chef prépare le taloa, une galette à base de farine de maïs bio, assaisonnée au piment d'Espelette et au romarin. Tous les matins, les petits pains sont cuits et garnis sur place avec de délicieux produits frais, sucrés ou salés, puis passés quelques minutes dans l'appareil à panini. Un délicieux sandwich que l'on peut goulûment fourrer de pâte à tartiner et de fruits secs caramélisés pour un goûter ultra-gourmand tout en flânant dans les rues de la capitale. Au rez-de-chaussée, place à la convivialité avec les tapas aux saveurs basques que l'on déguste perché sur des mange-debout. Curry de gambas crémeux, pomme verte et coriandre fraîche, cœurs de canard en persillade déglacés au vieux xérès ou encore chipirons frits au piment d'Espelette, on ne sait que choisir tant l'envie de commander tous les plats de la carte nous titille ! Enfin, si on souhaite profiter d'un dîner plus traditionnel, Julien Duboué propose à l'étage un menu dégustation en six services qui évolue au fil des saisons et des envies du chef !





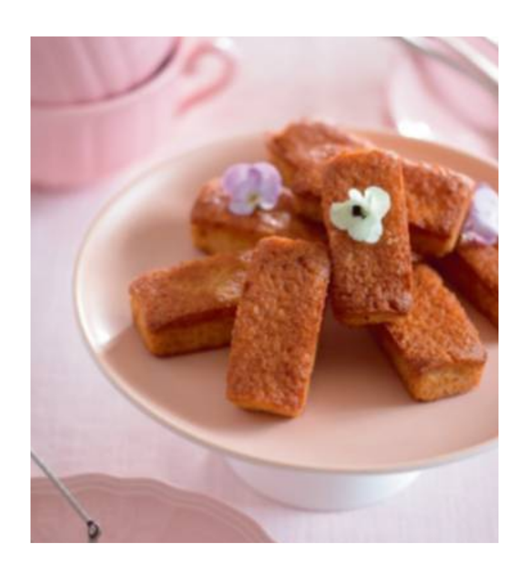
Au rez-de-chaussée, on peut déjeuner sur le pouce. Tapas aux accents basques et « food truck » inattendu invitent à la fiesta.



PETITS CHOUX AU CARAMEL

Enrobés, nappés ou fourrés, les choux offrent de multiples possibilités. Ici, ils sont « tout caramel ».

Retrouvez la recette page 133



Financiers à la violette

niveau

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 10 MIN
Pour 30 financiers

Ingrédients

• 80 g de farine • 190 g de sucre glace • 100 g de beurre doux • 60 g d'amandes en poudre • ½ sachet de levure chimique • 6 blancs d'œuf • 5 c. à s. d'arôme de violette

Préparation

ÉTAPE 1 : LES FINANCIERS

- Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette, puis laissez-le tiédir en plaçant le fond de la casserole dans un récipient d'eau froide.
- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et la levure chimique dans un récipient, mélangez.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les très délicatement au mélange précédent. Ajoutez enfin l'arôme de violette et le beurre fondu.

ÉTAPE 2 : LA CUISSON

- Versez la pâte dans des petits moules à financiers et enfournez pour 10 min de cuisson, à 180 °C. Les financiers doivent bien dorer.
- Une fois la cuisson terminée, démoulez-les sur une grille et servez-les froids ou tièdes.



Thé Gourmand, *création, réalisation et stylisme de Juliette Lalbaltry, photographies d'Alexandre Réty, 12 €, Éditions Marie Claire, en partenariat avec Dilmah.*



Cupcakes gianduja cacahuète et pop-corn

niveau

PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 30 MIN
REPOS : 1 NUIT + 30 MIN
Pour 12 cupcakes

Ingrédients

LE GIANDUJA CACAHUÈTE
• 50 g de chocolat de couverture Jivara de Valrhona®
• 50 g de cacahuètes grillées • 50 g de sucre glace

LA CRÈME CHANTILLY GIANDUJA CACAHUÈTE
• 300 g de crème fraîche liquide • 100 g de gianduja cacahuète

L'APPAREIL À CUPCAKES
• 240 g de sucre glace • 240 g de farine • 4 g de sel
• 4 g de levure chimique • 180 g de lait • 5 g d'anis en poudre • 230 g de beurre pommade • 1 œuf
• 2 blancs d'œuf

LE SIROP IMBIBAGE ANIS
• 200 g d'eau • 50 g de sucre en poudre • 1 étoile de badiane

LE POP-CORN CARAMÉLISÉ
• 30 g de maïs • 15 g de sucre glace • QS d'huile de pépins de raisin

LE DRESSAGE
• 50 g de gianduja cacahuète • QS de brisures de cacahuètes

Préparation

ÉTAPE 1 : LE GIANDUJA CACAHUÈTE

- La veille, faites fondre le chocolat au micro-ondes à petite puissance pour le liquéfier. Dans un blender, mixez les cacahuètes grillées, puis ajoutez le chocolat liquide et le sucre glace.
- Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Réservez 50 g de cet appareil dans une boîte hermétique, à température ambiante, pour réaliser le montage le lendemain.
- Mettez le reste dans un cul-de-poule pour la confection de la chantilly gianduja cacahuète.

ÉTAPE 2 : LA CRÈME CHANTILLY GIANDUJA CACAHUÈTE

- Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide. Versez sur le gianduja cacahuète et mélangez. Filmez au contact et réservez 1 nuit au réfrigérateur.

ÉTAPE 3 : L'APPAREIL À CUPCAKES

- Le jour même, préchauffez le four à 170 °C (th. 6).
- Tamisez le sucre glace, la farine, le sel et la levure chimique. Faites tiédir le lait avec l'anis en poudre en le passant au four à micro-ondes.
- Dans la cuve d'un robot muni d'une feuille, travaillez le beurre pommade tempéré avec les poudres tamisées. Incorporez progressivement l'œuf, les blancs d'œuf et le lait, puis mélangez.
- Pochez 70 g de cet appareil dans chacun des 12 moules à cupcakes préalablement disposés sur une grille. Enfournez pour 30 min.

ÉTAPE 4 : LE SIROP IMBIBAGE ANIS

- Mettez l'eau, le sucre et l'étoile de badiane dans une casserole, et portez à ébullition. À l'aide d'un pinceau, imbibez les cupcakes de ce sirop à leur sortie du four.
- Laissez-les reposer 30 min à température ambiante.

ÉTAPE 5 : LE POP-CORN CARAMÉLISÉ

- Mettez un peu d'huile de pépins de raisin dans le fond d'une casserole. Ajoutez le maïs et laissez-le éclater, à couvert. Lorsque les grains de maïs ont bien éclaté, débarrassez-les dans une poêle et ajoutez le sucre glace. Mélangez pour bien enrober, puis réservez.

ÉTAPE 6 : LE DRESSAGE

- Lorsque les cupcakes ont refroidi, creusez un cône au centre à l'aide d'un couteau. Garnissez le creux ainsi formé avec le gianduja cacahuète réservé la veille, puis déposez le cône de cupcake retourné dessus.
- Montez la chantilly bien froide au fouet, puis mettez-la dans une poche munie d'une douille cannelée de 12 mm de diamètre.
- Pochez la chantilly en spirale sur toute la surface des cupcakes. Disposez des éclats de pop-corn caramélisé et quelques brisures de cacahuètes pour finir la décoration.



L'Ultime Cake Book *de Christophe Michalak, photographies de Delphine Michalak, 19,90 €. À paraître le 13 octobre 2016 chez Alain Ducasse Édition.*





Madeleines aux deux vanilles

niveau

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 8 MIN
Pour 25 madeleines

Ingrédients

LES MADELEINES VANILLE
- 150 g d'œuf
- 134 g de sucre en poudre
- 31 g de miel de montagne
- 62 g de lait entier
- 206 g de beurre noisette (poids final)
- 206 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 1 g de vanille de Madagascar
- 1 g de vanille de Tahiti
- QS de zeste de 1 citron jaune

LA GANACHE VANILLE
- 20 g de sirop d'érable
- 100 g de crème liquide 30 % de M.G.
- 110 g de chocolat blanc
- 0,5 g de vanille de Madagascar
- 0,5 g de vanille de Tahiti

Préparation

ÉTAPE 1 : LES MADELEINES VANILLE
- Réalisez un beurre noisette puis passez-le au chinois. Laissez refroidir.
- Dans un robot cutter, versez tous les ingrédients et laissez tourner 1 petite minute. Incorporez ensuite le beurre noisette tiédi. Laissez tourner jusqu'à ce que la pâte soit homogène puis réservez.
- Déposez au réfrigérateur 1 h au minimum.
- Allumez le four à 250 °C. Graissez très légèrement les moules à madeleines. Garnissez-les aux 2/3 et enfournez pour 1 min de cuisson.
- Éteignez le four et laissez cuire environ 7 min. Décollez les madeleines à la sortie du four et laissez-les refroidir avant de les garnir.

ÉTAPE 2 : LA GANACHE VANILLE
- Versez les vanilles, le sirop d'érable et la crème dans une casserole. Quand le liquide frémit, versez sur le chocolat. Mélangez à l'aide d'une maryse jusqu'à ce que la ganache soit bien lisse. Débarrassez puis laissez au réfrigérateur toute une nuit.

ÉTAPE 3 : LE DRESSAGE
- À l'aide d'un couteau fin, percez la madeleine. Versez la ganache dans une poche plastique sans douille. Coupez la poche afin de réaliser un petit trou. Garnissez la madeleine puis déposez un petit décor pour cacher le trou.



Petits choux au caramel

niveau

PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 50 MIN
Pour 50 petits choux

Ingrédients

LA PÂTE À CHOUX
- 225 g de lait
- 100 g de beurre
- 1 c. à c. rase de sel
- 1 c. à c. rase de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 4 œufs

LA CRÈME VANILLE
- 100 g de crème liquide
- 25 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 2 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 250 g de crème liquide

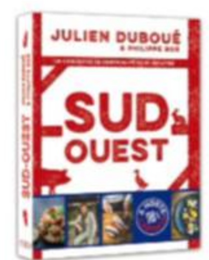
LA SAUCE CARAMEL
- 175 g de sucre en poudre
- 35 cl de crème liquide
- ½ c. à c. de sel • 60 g de beurre demi-sel

Préparation

ÉTAPE 1 : LA PÂTE À CHOUX
- Dans une casserole, portez à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre en poudre.
- Hors du feu, ajoutez la farine, puis mélangez le tout. Dessécher alors la pâte sur le feu pendant 4 à 5 min.
- Versez-la ensuite dans un batteur, puis laissez tourner le tout à vitesse moyenne, pendant 2 à 3 min.
- Ajoutez les œufs petit à petit, en mélangeant soigneusement, afin d'y incorporer un maximum d'air.
- À l'aide d'une poche à douille, dressez des choux sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson, puis faites-les cuire au four à 180 °C pendant 30 min.

ÉTAPE 2 : LA CRÈME VANILLE
- Dans une casserole, portez à ébullition les 100 g de crème, le beurre et la gousse de vanille préalablement fendue en 2 et grattée.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez alors 1/3 du liquide dans le saladier, mélangez, puis versez le tout dans les 2/3 du liquide restant.
- Faites cuire la crème vanille à feu moyen, jusqu'à atteindre la température de 85 °C.
- Hors du feu, laissez refroidir la crème vanille entre 15 et 20 °C, puis ajoutez la crème liquide préalablement fouettée en chantilly.
- Gardez le tout au frais. Quand la crème vanille est bien prise, garnissez l'intérieur des choux.

ÉTAPE 3 : LA SAUCE CARAMEL
- Dans une casserole, faites cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il se transforme en un caramel.
- Hors du feu, versez aussitôt la crème liquide préalablement portée à ébullition, sur le caramel.
- Mélangez, puis ajoutez le beurre demi-sel et le sel.
- Mixez, puis conservez le tout au frais avant de napper les choux à la crème avec la sauce caramel.



Le Sud-Ouest, un concentré de convivialité en 80 recettes *de Julien Duboué et Philippe Boé, photographies de Guillaume Czerw, 29 €. À paraître le 29 septembre 2016 chez Alain Ducasse Édition.*


© Thomas Dhellemmes - Yann Deret

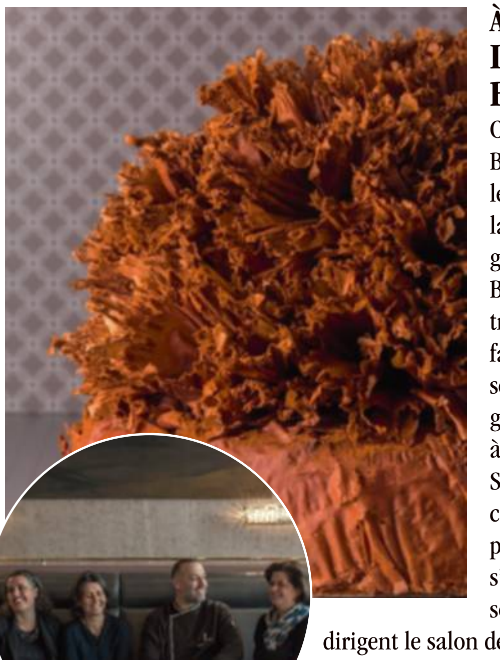
À Paris XIe
La Chocolaterie Cyril Lignac

Cyril Lignac, c'est un petit peu notre Willy Wonka des temps modernes ! Ce mordu de chocolat rêvait d'un endroit convivial, décomplexé et contemporain qui accueillerait tous les accros du cacao et les mordus de la tablette. C'est chose faite, rue de Chanzy, où il nous propose de craquer à tout moment de la journée sur des chocolats chauds, des pâtisseries, des tablettes, des barres chocolatées ou encore des viennoiseries. Pour le quatre-heures, on se laisse facilement tenter par le pain au lait et sa barre de chocolat, ou encore par la brioche gianduja-fèves tonka… Un véritable temple du chocolat où la gourmandise n'est pas un vilain défaut !


© Nicolas Broquedis

À Deauville
Dupont avec un Thé

La pâtisserie et le salon de thé Dupont avec un Thé sont aujourd'hui de véritables institutions sur la côte normande. On s'installe confortablement dans l'ambiance boudoir des lieux pour y savourer un goûter digne de ce nom. Le chocolat chaud à l'ancienne accompagne merveilleusement bien les délicieuses pâtisseries de Jean-Pierre Etienvre, maître des lieux depuis 1990 et Meilleur Ouvrier de France. Ses créations, telles que le Puits d'amour, le Quito ou encore la Feuilletine, sont réalisées à partir de produits du terroir de premier choix et dans le respect des traditions. Une petite escapade gourmande à s'offrir de toute urgence !


© Mathieu Cellard

À Lyon
La Maison Bernachon

Créée en 1953, la Maison Bernachon est aujourd'hui le chocolatier de prestige de la ville de Lyon. Depuis trois générations, la famille Bernachon reste fidèle aux traditions et au savoir-faire familial afin d'offrir une sélection de chocolats de grande qualité confectionnés à base de beurre de cacao. Si M. Bernachon, troisième chocolatier du nom et petit-fils de Paul Bocuse, s'occupe des créations, ce sont la mère et la fille qui dirigent le salon de thé attenant à la boutique. Un espace à la fois cosy et moderne où l'on se délecte de délicieuses pâtisseries, dont le fameux Président, signature de la maison : trois couches de génoise « punchées » au cherry, une ganache au gianduja et aux cerises macérées au cherry et des copeaux de chocolat. Ce dernier a été créé en 1975 à l'occasion de la remise de la Légion d'honneur à Paul Bocuse par Valéry Giscard d'Estaing.


© Aurélie Jeanette

À Annecy
Au Fidèle Berger

Cette maison fondée en 1917 est une véritable institution annecienne connue dans toute la région Auvergne-Rhône-Alpes. On s'y arrête pour une petite pause douceur afin d'y déguster le traditionnel chocolat chaud grand cru à l'ancienne, onctueux et savoureux, de Cédric Pernot. Il est même possible, selon son degré de gourmandise, de l'aromatiser à l'orange, au caramel au beurre salé ou au Grand Marnier. Le maître des lieux accompagne ce nectar cacaoté de diverses pâtisseries telles que l'exquis Caramélia, un délicieux biscuit au chocolat caramel fleur de sel et sa mousse à la vanille. Pas de doute, la pause goûter vous ravira !



© DR

À Lille
Méert

Méert, une institution depuis plus de 250 ans. Réputée dans le monde entier pour ses délicieuses gaufres fourrées à la vanille, la maison lilloise est riche de près de 300 spécialités pâtissières, chocolats et confiseries. Le salon de thé, au cadre chaleureux et reflet d'une époque fastueuse, fait partie des adresses gourmandes incontournables depuis plus d'un siècle. Des générations de Lillois s'y sont installées pour le goûter et la tradition se perpétue encore aujourd'hui. Le palais s'enivre des douceurs de la carte du « tea time » partiellement renouvelée à chaque saison et que l'on accompagne de thés sélectionnés ou d'un chocolat chaud traditionnel.

© Géraldine Martens - DR



À Cancale
Grain de Vanille©

Grain de Vanille©, c'est LE lieu cosy dans lequel on rêve secrètement de s'installer pour un goûter gourmand et chaleureux. Ce petit salon de thé des Maisons de Bricourt nous accueille dans une ambiance cocooning, au coin du feu, pour y déguster les délices sucrés de Yannick Gauthier. Les galettes cancalaises d'Olivier Roellinger, les galettes malouines épicées®, les caramels au beurre salé ou encore L'Éclat breton sont autant de spécialités à venir savourer, accompagnées d'un thé Mariage Frères, dans ce lieu unique et riche d'histoire. [NDLR : on succombe complètement au millefeuille de la maison !]



© Benoit Teillet

À Paris
Un Dimanche à Paris

Le « concept store », création de Pierre Cluizel, est un espace magique pour un voyage au pays du chocolat. Niché dans une élégante maison contemporaine au cœur de Saint-Germain-des-Prés, c'est un véritable havre de savoirs et de saveurs cacaotés. On peut bien sûr y acheter du chocolat, mais également déguster une pâtisserie, prendre une tasse de chocolat chaud à l'ancienne, déjeuner, dîner, ou simplement regarder le chef pâtissier et son équipe œuvrer dans l'atelier en « open space ». Un salon de thé « tout chocolat » dans lequel c'est tous les jours dimanche !

© David André - DR

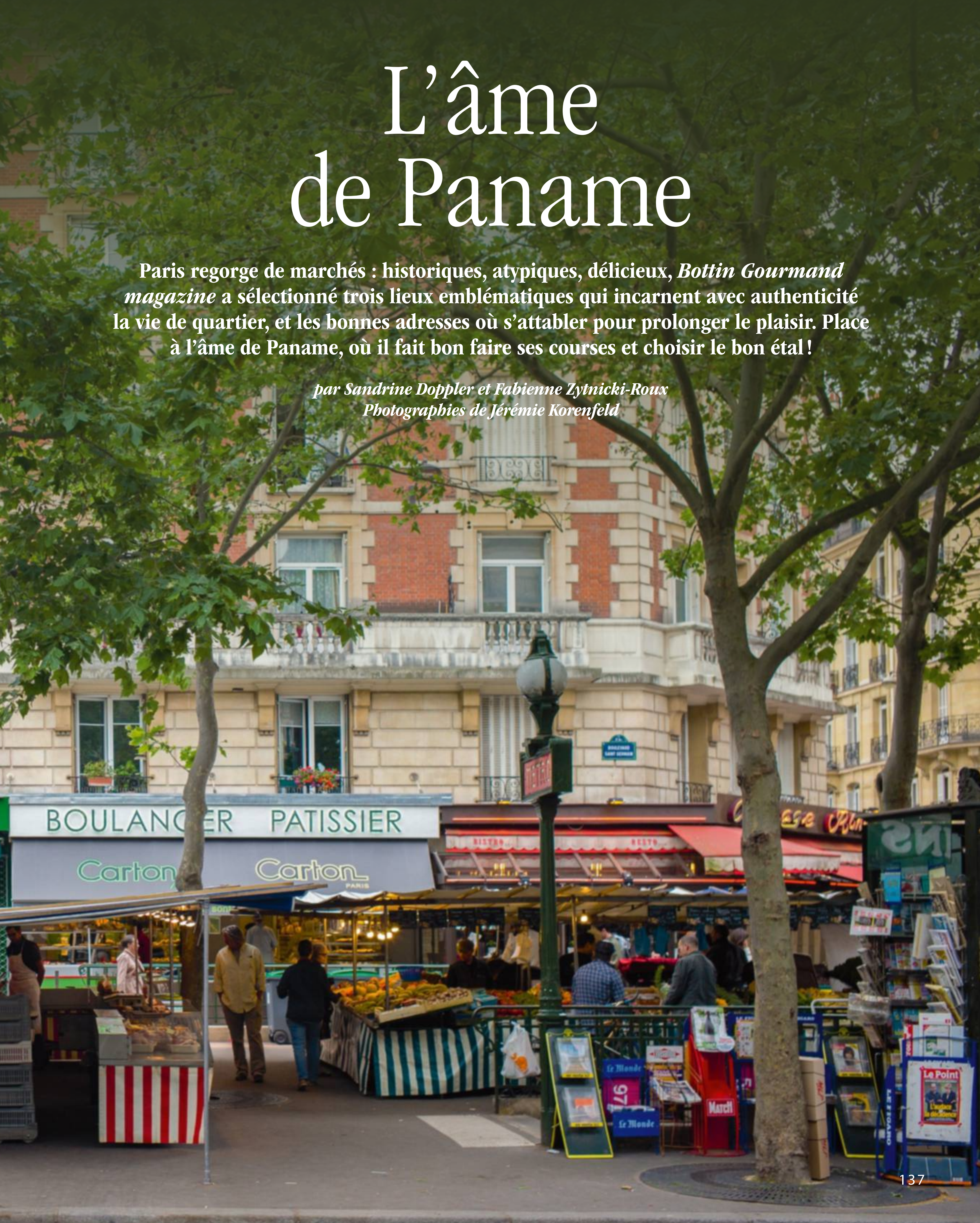
À Megève
Le Georges

C'est au cœur de la Haute-Savoie, à Megève, que se trouve le somptueux Hôtel Mont-Blanc. Depuis plus d'un siècle, l'établissement de renom accueille toutes sortes de personnalités : grands peintres, chanteurs ou acteurs. Son douillet salon de thé, Le Georges, est un écrin connu de tous où l'on s'accorde une petite pause gourmande au retour des pistes. On se love dans les bergères et les canapés moelleux, loin du froid et de l'agitation pour y déguster une délicate pâtisserie et se laisser tenter par le large choix de chocolats chauds maison ou de thés d'exception, sélectionnés avec soin par Christine Dattner, une professionnelle de l'art du thé. Toutes les conditions sont donc réunies pour s'offrir un délicieux moment entre amis ou en famille après un grand bol d'air frais.

L'âme de Paname

Paris regorge de marchés : historiques, atypiques, délicieux, *Bottin Gourmand magazine* a sélectionné trois lieux emblématiques qui incarnent avec authenticité la vie de quartier, et les bonnes adresses où s'attabler pour prolonger le plaisir. Place à l'âme de Paname, où il fait bon faire ses courses et choisir le bon étal !

par Sandrine Doppler et Fabienne Zytnicki-Roux
Photographies de Jérémie Korenfeld



Dans le Ve arrondissement, boulevard Saint-Germain, se trouve l'un des plus vieux marchés de Paris, établi ici depuis 1547 pour approvisionner la rive gauche de la ville. Dans les quartiers de la Sorbonne et de Saint-Victor, le marché a lieu à l'endroit même où étaient prodigués, en plein air, cours de théologie et de philosophie.

François

Comme toute belle table mérite d'être fleurie, une visite chez François, le fleuriste du marché, s'impose. Vous y trouverez plantes et fleurs de toutes les régions.



M. Émile

Sur ce marché, vous ne pouvez pas rater Émile, le primeur. Avec d'autres membres de sa famille, il exploite plusieurs étals de fruits et de légumes. Personnage emblématique du marché, il fait aussi un peu office de shérif ! Respecté de tous les commerçants du marché comme de la place, c'est une personnalité incontournable.

La poissonnerie Beauvallet

Le poissonnier dispose d'un étal de grande fraîcheur et propose un large choix de produits. Il est présent sur ce marché depuis trente ans, tel l'ambassadeur de la marée. Il aime flâner à Rungis puis créer la surprise sur son étal en proposant quelques pièces rares livrées par l'océan. Son poisson de prédilection est le bar.



Laurent Dubois

Ce Meilleur Ouvrier de France crémier-fromager exploite une jolie boutique dont les maîtres mots sont « le produit » et « le service ». Autre devise de cet artisan : « goûter pour acheter » !

Moment d'évasion dans une ambiance provinciale. Le marché a lieu tous les mardis, jeudis et samedis.

Le Village Ronsard

La brasserie est au cœur de la vie qui anime la place Maubert. Dans ce lieu convivial et incontournable se côtoient marchands, artisans, habitués et touristes.



La boulangerie Carton

Ici, on utilise exclusivement de la farine bio d'Île-de-France. L'établissement participe également au réseau « Mangeons local en Île-de-France ».

La maison Gache

Côté charcuterie, c'est la famille Gache qui occupe la place. Cette maison, installée depuis plusieurs générations, propose d'excellents produits, comme le jambon de Paris ou le pâté de tête, faits maison dans leur laboratoire. Vous trouverez également sur ce magnifique étal des oreilles et des pieds de cochon.

Et aussi…

Un air de cuisine libanaise chez Nahra
Côté cuisine du monde, le traiteur libanais Nahra vous fera découvrir, entre autres, ses galettes manouchi, confectionnées sur place sur une plaque chauffante en forme de dôme.

Marine, la marchande de truffes des grands chefs parisiens
Marine, jeune marchande B.C.B.G., tient un joli petit étal de truffes. Sourire et qualité des produits en font une valeur sûre de ce marché.

Au-delà du marché Maubert-Mutualité et de ses artisans-commerçants de bouche, découvrez quelques adresses « bistronomiques » qui méritent de s'y arrêter.



- **L'Angle Babylone :** une bistronomie simple et efficace.
- **Le Belhara :** l'inspiration basque dans un bistrot parisien.
- **Le Parc aux cerfs :** une cuisine traditionnelle revisitée.
- **L'Épi Dupin :** une cuisine locale et durable.

MARCHÉ MAUBERT

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 144 •

Dans le XVIIe arrondissement, le marché Poncelet, niché dans deux petites rues piétonnes, propose des produits de grande qualité à des prix raisonnables. À deux pas de là, le marché couvert des Ternes complète parfaitement l'offre du quartier.

La charcuterie Divay

La fabrication du foie gras d'oie a fait la réputation de cette maison familiale parisienne. Les frères Divay proposent un large choix de préparations charcutières appétissantes.

La maison Daguerre

On vient ici pour le large choix de poissons et de crustacés. Une échoppe indépendante face à la poissonnerie propose poissons fumés, caviar et escargots.

Alléosse

Le credo de ce maître fromager-affineur ? Des fromages exceptionnels affinés dans des conditions parfaites.

MARCHÉ PONCELET

Ouvert du mardi au dimanche midi de 9 heures à 13 heures et de 15 heures à 19 heures.



Fleurs et feuillages

Sur le marché des Ternes, laissez-vous charmer par cette très jolie boutique qui fait de magnifiques bouquets et propose des décorations pour la table.



Le Verger des Ternes

Yassine, primeur attentif, choisit ses produits avec soin à Rungis. Quand il peut, il privilégie les fruits et légumes d'Île-de-France. Il envisage une extension de son stand pour y proposer des produits d'épicerie locaux.

La Fermette des Ternes

Chez Thierry Marteau, vous trouverez un magnifique étal de volailles et de gibiers qui vous donneront envie de préparer des cailles, du canard ou de rôtir de magnifiques poulets. Installé depuis plusieurs décennies, notre volailler privilégie les belles origines.

MARCHÉ DES TERNES

Ouvert du mardi au dimanche midi de 8 heures à 13 heures et de 16 heures à 19 heures 30.

Au-delà des marchés Poncelet et Ternes, découvrez quelques adresses « bistronomiques » qui méritent de s'y arrêter.



- **Le Clou de fourchette :** une cuisine et des produits aveyronnais, sans coup de bambou en fin de repas.
- **Les Saveurs du marché :** une cuisine et des produits du terroir pour une assiette pleine de saveurs et de modernité.
- **Les Cocottes de Christian Constant :** trois C qui riment avec charme, convivialité et coup de cœur.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 144 •

Le marché de La Chapelle, aussi appelé « marché de l'Olive » du nom de la rue éponyme qui le longe, est un ancien marché situé dans le XVIII[e] arrondissement de Paris. Cette halle sublime fait l'objet d'une inscription au titre des monuments historiques depuis 1982.

La poissonnerie Delargillière

Éric le poissonnier est un passionné qui vous offre des produits iodés exceptionnels et notamment un saumon fumé de toute beauté. Il propose même un espace de dégustation de fruits de mer et de crustacés.



Bruno Deslandes

Une échoppe savoyarde, un étal de quelque 150 fromages…
Un paradis pour les amateurs de curiosités fromagères.

Alain Volailles

Près de cinquante ans de présence sur ce marché, quatrième génération de volaillers. Les spécialités : le foie gras de canard, le gibier, une gamme de poulets… Alain connaît tous ses producteurs et l'origine de ses volailles.



Sebbah primeur

Chez Tahar, la qualité avant tout ! On vient de tout Paris pour y trouver des fruits et des légumes « premium ». Vous y trouverez le citron de Menton, le melon de Cavaillon…

MARCHÉ
DE LA CHAPELLE

Lourdes

Lourdes propose ici ses produits depuis plus de vingt ans. La péninsule ibérique est son credo, avec un choix de charcuteries, de fromages et de pâtisseries qui sentent bon le soleil.



Des Fleurs chez soi

Une belle échoppe de fleurs locales, point de vente « Plantes Île-de-France ». L'ambition de Vanessa : le « locaflorisme », ne proposer que des végétaux de la région Île-de-France.

Le Bœuf fermier

Chez Patrick, vous trouverez une viande française d'excellente qualité. Le maître des lieux présente une sélection bouchère de haut niveau, aux races les plus nobles.



Château Martial

Annie et son mari sont à la production, tandis que Fabienne et Ingrid (les deux sœurs) sont sur le marché. Depuis trente ans, ce traiteur enchante les papilles de ses clients avec son bourguignon, son foie gras, ses escargots…

Et aussi…

Le Meilleur Ouvrier de France Anis BOUABSA
Boulanger passionné, Anis vous propose une variété de pains délicieux.

En Vrac
Une adresse originale où se mêlent vente de vins en vrac, épicerie et petite restauration.

Au-delà du marché et de ses artisans-commerçants de bouche, découvrez quelques adresses « bistronomiques » qui méritent de s'y arrêter.



- **Sens uniques :** une bistronomie innovante façon tapas.
- **Le Canaille 18 :** un bistrot canaille revisité.
- **Le Jean Mouloud :** la poésie de saveurs euro-orientales.

Ouvert du mardi au samedi de 8 heures à 19 heures et le dimanche de 8 heures à 13 heures.

• TOUTES NOS ADRESSES PAGE 144 •

LA FOIRE AUX VINS 2016

LES PETITES ET GRANDES SURFACES

AUCHAN
20 septembre – 4 octobre
BIOCOOP
8 septembre – 14 octobre
CARREFOUR HYPER
28 septembre – 10 octobre
CARREFOUR MARKET
16 septembre – 2 octobre
CASINO SUPERMARCHÉS
2 septembre – 17 septembre
FRANPRIX
7 septembre – 18 septembre
GÉANT CASINO
6 septembre – 17 septembre
INTERMARCHÉ
6 septembre – 18 septembre
LEADER PRICE
6 septembre – 18 septembre
LECLERC
28 septembre – 8 octobre
LIDL
31 août jusqu'à épuisement des stocks
MAGASINS U
20 septembre – 5 octobre
MONOPRIX
7 septembre – 25 septembre
NATURALIA
8 septembre – 28 septembre
NETTO
6 septembre – 18 septembre
SIMPLY MARKET
30 septembre – 16 octobre

LES CAVISTES

BADIE
8 septembre – 1er octobre
GALERIES LAFAYETTE
7 septembre – 1er octobre
INTER CAVES
22 août – 3 octobre
LAVINIA
5 septembre – 3 octobre
NICOLAS
7 septembre – 4 octobre
REPAIRE DE BACCHUS
30 août – 29 septembre

INTERNET

AVENUEDESVINS.COM
29 août – 28 septembre
CHATEAUNET.COM
8 septembre – 1er octobre
IDEALWINE.COM
7 septembre – 26 septembre
MILLESIMES.COM
8 septembre – 28 septembre
MONDOVINO.COM
6 septembre – 18 octobre
VENTE-PRIVEE.COM
28 août – 12 septembre
WINEANDCO.COM
25 août – 4 octobre

Index

C'EST L'HEURE DE LA RENTRÉE

ARDOISE
- Alinéa : www.alinea.fr
- Amadeus : www.delamaison.fr
- Amara : www.amara.com
- Athezza : www.decoclico.fr
- Comptoir de famille : www.comptoir-de-famille.com
- Homeconcept : www.sibohomeconcept.fr
- Idée Cadeau : www.ideecadeau.fr
- Ksl living : www.ksl-living.fr
- Luminarc : www.luminarc.fr
- Magis : www.magisdesign.com
- Mast : www.galerieslafayette.com
- Miele : www.miele.fr
- Ornamenta : www.ornamenta.com
- Revol : revol-porcelaine.fr
- Wa.De.BE : www.wadebe.com
- Zoe Confetti : www.zoeconfetti.fr

PETITS CARREAUX
- Albert de Thiers : albertdethiers.fr
- Brick 23 : www.portobello-decoration.fr
- Caravane : www.caravane.fr
- Christofle : www.christofle.com
- FR66 : www.fr66.com
- Habitat : www.habitat.fr
- Mas de Roseau : www.masduroseau.fr
- MT Masking : www.maskingtape.fr
- Normann Copenhagen : normann.copenhagen
- Made in Design : madeindesign.com
- Petits Carreaux de Paris : www.petitscarreauxdeparis.com
- Present time : www.presenttime.com
- Rochebobois : www.rochebobois.fr
- Seletti : www.lovethesign.fr
- Smallable : www.smallable.com
- Vitra : www.vitra.com

LE PETIT MARCHÉ DE L'AUTOMNE

- Le Comptoir du Relais : 5, Carrefour de l'Odéon, 75006 Paris, tél. 01 44 27 07 97
- Michel Roth : quai Wilson 47, 1201, Genève, Suisse

ACTU DE CHEF

- Alain Ducasse Édition : www.alain-ducasse.com
- Christophe Adam : leclairdegenie.com

UN CHEF, UN OUTIL

- De'Longhi : www.cookandcoffee.fr
- La Claque : www.laclaquecafe.com

UN CHEF, UN LIEU, DES PLATS MYTHIQUES

- Hôtel-restaurant Régis et Jacques Marcon : place de l'Église, 43290, Saint-Bonnet-Le-Froid, tél. 04 71 59 93 72

CHAUD LES COCOTTES !

- Éric Colas : rue des Perrières, 28700 Aunay-sous-Auneau, tél. 02 37 31 18 57
- Hey, cocottes ! : cuisine.larousse.fr
- La ferme de Kervilavel : 1059, route de Kervilavel, 29470 Plougastel-Daoulas, tél. 02 29 00 41 71
- La ferme du Maraîcha'l : Les Loges, 17540 Angliers, tél. 05 46 31 02 72
- Les Moules du Bouchot par Verine père et fils : 65, rue des Groies, 17230 Charron, tél. 05 46 01 54 59
- SARL Davaine : 3-9, place du Marché aux Poissons, 59500 Douai, tél. 03 27 88 75 38

FOIRE AUX VINS

- Carole Bouquet : www.carrefour.fr
- Champagne De Sousa : www.idealwine.com
- Château de Carles : www.idealwine.com
- Château Giscours : www.badie.com
- Château Grand-Pontet : www.intermarche.com
- Château Lamartre : www.intercaves.fr
- Château Léoville Poyferré : www.millesimes.com
- Chateau Senejac : www.chateaunet.com
- Domaine de Trévallon : www.millesimes.com
- Domaine des Rouges Queues : www.lavinia.fr
- Domaine Eddie Feraud : www.lavinia.fr
- Domaine Genoux : www.monoprix.fr
- Domaine Jourdan & Pichard : www.intercaves.fr
- Domaine les Bruyères : www.biocoop.fr
- Domaine Peyre Rose : www.idealwine.com
- Domaine Rijckaert : www.carrefour.fr
- Domaine-genoux : www.monoprix.fr
- François Villard : www.chateaunet
- Georges Burrier : www.magasins-u.com
- Les Fables de La Fontaine : Lesfablesdelafontaine.net
- Netto : www.netto.fr
- Quinta da Romaneira : www.magasins-u.com

LIFESTYLE

- Alain Ducasse édition : www.alain-ducasse.com
- Confiture Lise Bienaimé : rue de Buci, 75006 Paris
- Daroco : 6, rue Vivienne, 75002 Paris
- Groupe Pernod-Ricard : pernod-ricard.fr
- Heineken : www.heinekenfrance.fr
- Istr : 41, rue Notre-Dame de Nazareth, 75003 Paris
- Kenwood : www.kenwoodworld.com
- L'Arnsbourg : www.arnsbourg.com
- L'hôtel du Cheval Blanc : www.stbarthisledefrance.chevalblanc.com
- La dînette chez Loulou : www.loulou-paris.com
- La Distillerie Massenez : www.massenez.com
- La maison d'éventails des reines : eventail-duvelleroy.fr
- Le Creuset : www.lecreuset.fr
- Le Raw de William Pradeleix : 57, rue de Turenne, 75003 Paris
- Le Royal Palm : www.thesourcemarrakech.com
- Mandarin Oriental : www.mandarinoriental.com
- Peugeot : www.peugeot.fr
- The Fine Cocktails Company : thefinecocktailcompany.com
- The Source : www.thesourcemarrakech.com
- Yann Couvreur : 137, avenue Parmentier, 75010 Paris

SAGA PATRIMOINE

- Isigny : www.isigny-ste-mere.com

TALENTS GOURMANDS

- Ambroisie : 64, route du lac, 38110 Saint-Didier-de-la-Tour, tél. 04 74 97 25 53
- Au Cochon Ventru : Le Bourg, 71190 Thil-sur-Arroux, tél. 06 75 23 44 43
- Biscuiterie La Maison Guella : 1, rue du Brocanteur, 35260 Cancale, tél. 02 99 40 83 43
- Bistrot Canaille : 13, rue de Lyon, 29200 Brest, tél. 06 38 61 95 23
- Boulangerie Durand : 24, rue d'Anjou, 53200 Ampoigné, tél. 02 43 70 02 40
- Boulangerie-Pâtisserie La Figounette : 26, avenue Henri IV, 19400 Argentat, tél. 05 55 28 11 47
- Cave Julien Cécillon :152, chemin du Cornilhac, 07300 Tournon-sur-Rhône, tél. 06 71 47 17 63
- Champagne Michel Falmet : 3, rue Louis Desprez, 10200 Rouvres Les Vignes, tél. 03 25 27 20 11
- Château Mourgues Du Grès : 1055, chemin Mourgues du Grès, 30300 Beaucaire, tél. 04 66 59 46 10
- Chèvrerie de la Baie : Kergaradec, 29720 Treguennec, tél. 06 82 88 51 32
- Clos Culombu : Clos Culombu, 20260 Lumio, tél. 06 82 70 52 96
- Compass : 34, rue de Voisins, 78430 Louveciennes
- Conserverie Azaïs-Polito : Parc aqua technique – rue de Bruxelles, 34200 Sète, tél. 04 67 51 89 82
- Dame Tartine : rue du Prieuré, 85450 Vouillé-les-Marais, tél. 02 51 52 57 85
- Domaine Charpentier et fils : 12, rue Jean-Jaurès, 36260 Reuilly, tél. 02 54 49 28 74
- Domaine Daniel Dugois : 4, rue de la Mirode, 39600 Les Arsures, tél. 03 84 66 03 41
- Domaine de La Croix Senaillet : 71960 Davayé, tél. 03 85 35 82 83
- Domaine de la Croix-Rousse : 304, chemin du Merlançon, 83390 Puget-Ville, tél. 06 11 86 93 80
- Domaine de Montcy : 32, route de Fougères, 41700 Cheverny, tél. 02 54 44 20 00
- Domaine du Petit Clocher : 1, rue du Layon, 49560 Cléré-sur-Layon, tél. 06 79 09 03 88
- Domaine Masson-Blondelet : 1, rue de Paris, 58150 Pouilly-sur-Loire, tél. 03 86 39 00 34
- Domaine Michel Bregeon, Frédéric Lailler, Les guisseaux, 44190 Gorges, tél. 06 61 90 05 53
- Du pain et des gourmandises : 34, rue André Caplet, 76600 Le Havre, tél. 06 16 38 48 86
- EARL des Coudreaux : 25, chemin du Plateau, 76490 Villequier, tél. 06 62 32 90 02
- EARL Les Acacias : 210, route de La Bastide, 64240 Urt
- Fromagerie Berjelennig : Fromagerie Berjelennig, 6, St Julien, 22420 Plouaret, tél. 02 96 46 71 24
- Fromagerie Mons : Halles Diderot, 42300 Roanne, tél. 04 74 64 05 14, www.mons-fromages.com
- GAEC de la Chapelle Saint-Jean : 2, rue Alexis Maillet – Choqueuse, 60380 Grémévilliers, tél. 03 44 82 41 47
- GAEC Menigoz : Les Granges du bois, 70280 Saint Bresson, tél. 06 87 20 33 85
- Goûter d'Ailleurs : 14, rue Octave Puthod, 74330 La Balme-de-Sillingy
- L'Armoire à conserves : 2466, route de Chanchon, 40260 Castets, tél. 05 58 55 31 49
- L'Essentiel : 19, rue de la Neuville, 59551 Attiches, tél. 03 20 90 06 97
- La Calabasse : Route de Portet, 09800 Saint-Lary, tél. 05 61 96 70 32
- La ferme de Moigny : 3, Grand-Rue, 91490 Moigny sur Ecole, tél. 06 86 90 14 72
- La Ferme de Ville-Prêtre : 6 bis, Ville-Prêtre, 35610 Pleine-Fougères, tél. 02 99 48 59 76
- Le Fournil de la Cistude : 8, place de l'Église, 36350 Luant, tél. 02 54 36 79 80
- Les Tilleuls : 45, route de Noirlac, 18200 Bruère-Allichamps, tél. 02 48 61 02 75
- Marie Les Épices : Le Charles, 42140 La Gimond, tél. 06 26 03 25 65
- Nougat Silvain Paysans Nougatiers SARL Créamandes : 4, place Neuve, 84210 Saint Didier, tél. 04 90 66 09 57
- Pain Bio Grosheny : 12, rue Fief de Feusse, 17320 Marennes, tél. 09 51 34 75 73
- Pâtisserie boulangerie Éric Roy : 89, rue du Pont, 89000 Auxerre, tél. 03 86 52 35 93
- SARL Bauland Soilly : 12, ZA rue de Grandmonts, 89200 Sauvigny-le-Bois, tél. 03 86 41 95 31
- SARL Bourrec : Côtes d'Emperros, 32810 Preignan, tél. 05 62 65 60 21
- SARL Chocolaterie Puyodebat : avenue de Navarre, 64250 Cambo-les-Bains, tél. 05 59 59 48 42
- SCEA Les Vergers de la Justais, La Justais, 35420 Louvigné-du-Désert, tél. 02 99 98 17 44
- Vignobles Dom Brial : Avenue du Maréchal Joffre, 66390 Baixas, tél. 04 68 64 22 37
- Villa Paul SARL : 91660 Méréville, tél. 01 64 95 00 64

PASTA TOUR

- Alinéa : www.alinea.fr
- Bocca a Bocca : 75, rue Notre Dame, 33000 Bordeaux, tél. 05 57 83 69 66
- Bocca Bocca : www.epicerielabocca.com
- Caffé Artcurial : 7, rond-point des Champs-Élysées, 75008 Paris, tél. 01 53 76 39 34
- Cristel : www.cristel.com
- Davisto : 18, rue Saint-Philippe, 06000 Nice, tél. 04 92 10 85 70
- Davisto : www.davisto.net
- Delitaly : www.delitaly.fr
- Fellini : 58, rue de la Croix Nivert, 75015 Paris, tél. 01 45 77 40 77
- Festival Diamante : www.peperoncinofestival.org
- I Golosi : 16, avenue de la résistance, 93340 Le Raincy, tél. 09 67 47 28 06
- Ida : 117, rue de Vaugirard, 75015 Paris, tél. 01 56 58 00 02
- Il Carpaccio : 37, avenue Hoche, 75008 Paris, tél. 01 42 99 98 90
- Il Padrino : 49, rue Custine, 75018 Paris, tél. 01 42 23 24 35
- In Vino Veritas : www.restaurant-invinoveritas.fr
- KitchenAid : www.kitchenaid.fr
- La Bocca della verita : www.boccadellaverita.fr
- La Bottega : www.la-bottega.com
- La Cantinetta : 24, cours Julien, 13006 Marseille, tél. 04 91 48 10 48
- La Cantinetta : www.restaurantlacantinetta.fr
- La Casertane : 71, rue Francis Davso,

Index

C'EST L'HEURE DU QUATRE-HEURES

CITY GUIDE



ON N'A JAMAIS ASSEZ DE BONNES ADRESSES
Retrouvez encore plus de chroniques sur
www.bottingourmand.com
Prochaine parution octobre 2016